

pizza e pasta

ITALIANA

n°10

novembre

2022

www.pizzaepastaitaliana.it

anno XXXIII



C'È UNA _____
NOVITÀ. ED È
_____ ECCELLENTE.



Cereal Pizza è la nuova miscela per pizza della nostra Linea Origine, con farina Tipo “1” con semi e cereali, **FONTE DI FIBRE**, naturalmente **FONTE DI FOSFORO E TIAMINA (VITAMINA B1)** che contribuiscono al normale **FUNZIONAMENTO DEL METABOLISMO ENERGETICO**. Una miscela, altamente performante dal profumo e dal gusto intenso e originale, consigliata per tutte le tipologie di pizza e focaccia ricche di sapore.

MOLINO
Casillo
DAL 1958



E' ora di portare il bosco
nel tuo menù



www.novafunghi.it - info@novafunghi.it

4	PIZZA E PASTA ITALIANA	
	NOVEMBRE	2022
AZIENDE		
Ab Tech Expo	p. 51	
Casa Penelope	p. 45	
Cerutti Inox	p. 9	
Cuppone	p. 61	
Di Marco Corrado Srl	p. 21	
Dr Zanolli	p. 39	
Familia	p. 91	
Fiera Caorle	p. 93	
Gam International	p. 95	
Gi Metal	p. 27	
Greci	p. 77	
Industria Alimentare Tanagrina	p. 23	
Industria Molitoria Perteghella	p. 107	
Italforni	p. 11, 105	
Kuma Forni	p. 89	
Latteria Montanari	p. 69	
La Torrente	p. 43	
Macinazione Lendinara	p. 81	
Marana Forni	p. 16, 17	
Mecnosud	p. 99	
Millberg	p. 13	
Molecola	p. 29	
Molini Valente	p. 59	
Molino Agugiaro e Figna	p. 37	
Molino Braga	p. 15	
Molino Casillo	p. 2	
Molino Cosma	p. 73	
Molino Dallagiovanna	p. 49	
Molino Denti	p. 65	
Molino Naldoni	p. 115	
Molino Pasini	p. 7	
Novafunghi	p. 3	
RCH	p. 116	
Sacar Forni	p. 57	
Sanfelici	p. 55	
Sigep	p. 60	
Sitta	p. 33	

— Sommario —

6
EDITORIALE
 di Antonio Puzzi

8-10
PRIMA PAGINA
 a cura della redazione

12-14
PIZZA NEWS
 a cura della redazione

18
RISTORAZIONE DOMANI
 Una nuova cucina italiana
 di Giampiero Rorato



**Crisi
 energetica:
 l'unica via
 d'uscita
 è la pace**

di Antonio Puzzi



**Guardando
 al futuro.**
*Nova tempora
 currunt...*
 di Giampiero Rorato



**Risparmio
 energetico:
 ora o mai più?**
 di Domenico Maria Jacobone

LAPIZZAALCENTRO 40
**Pizza, viaggio
 al Centro d'Italia**
 di Giusy Ferraina

46
**Roma, città
 della pizza**
 di A.P.

Come il cacio sulla pizza

di Giusy Ferraina

52

Ricomincio da tre. Un tris di pizze gluten free del Centro Italia

di Alfonso Del Forno

56

NON DI SOLO PIZZA L'Oste matto. Storia di Massimo Pulicati

di Noemi Caracciolo

62

Pecorino Romano e Pecorino Sardo: identità e caratteristiche

di Caterina Vianello

66

I formaggi e la pizza

di Marisa Cammarano

70

LE SPEZIE Lo zafferano

di Giampiero Rorato

74

Cicorie, puntarelle ed erbe invernali

di Caterina Vianello

78



LA BIRRA AL CENTRO

“Una” birra nel cuore dell'Italia

di Alfonso Del Forno

82

ASCUOLA DI PINSA Lievitando e maturando

di Marco Montuori

86

L'importanza della pianificazione

di Antonio Paduano

90

Le impastatrici

di Luca Gaccione

96

La parola ai pizzaioli

a cura della redazione

100



LA PIZZA AL CENTRO

Tra forma e sostanza.

La straordinaria
storia di
Gennaro
Battiloro

di Antonio Puzzi

102

Una farina tutta per me.

La pizza 100%
home made
di Antonio Polzella

di David Mandolin

108

Scuola Italiana Pizzaioli

UN LIBRO AL MESE

La mia pizza

di Piergiorgio
Giorilli

a cura della redazione

111

Editoriale

Antonio Puzzi

Ho sempre avuto una grande passione per le parole. Ci sono parole che sembrano essere “piene”, rotonde come una pizza e cariche di ingredienti. Una tra queste, che mi affascina da qualche anno è “contaminazione”.

Ho iniziato a subirne il fascino da quando ho scoperto, con il Covid, che essere “positivo” poteva avere anche una valenza “negativa”. E che era tutta colpa della “contaminazione”. In pratica, se due respiri si incontravano a distanza ravvicinata, c’era il rischio che uno dei due trasmettesse all’altro qualche malanno. Sia chiaro: ciò accadeva anche prima del Covid ma, a livello generalizzato, questa presa di coscienza ha fatto capolino solo nel 2020.

A chi, come me, ha qualche conoscenza di antropologia culturale, questa riflessione ha aperto un mondo. Da circa due secoli, infatti, l’antropologia si occupa di “contaminazione”, intendendo con questo termine le “influenze” reciproche, gli scambi che si compiono tra due società che entrano in contatto tra loro. Sin da quando questo concetto è entrato a far parte in maniera importante degli studi d’antropologia, ha sempre significato non perdita d’identità bensì arricchimento sociale. Cosa c’entri questo con la pizza è presto detto: in questo numero, parliamo di quegli impasti che si sono contraddistinti nel cuore dell’Italia, compiendo un viaggio tra Toscana e Lazio, Abruzzo e Molise, Marche e Umbria. Più degli altri, questi “pezzi di cuore” sono frutto di contaminazioni perché tengono insieme le conoscenze del nord e quelle del sud, riadattate ai gusti di un pubblico sempre più internazionale: è questa la contaminazione che ci piace e che impreziosisce il nostro quotidiano. E che oggi è a rischio. Perché? Se potete fare la pizza e deliziare i vostri clienti, è merito di quella contaminazione che si basa su due ingredienti fondamentali: la biodiversità e la pace. Se uno dei due viene a mancare, nessuna azione di marketing, potrà avere un buon esito. Ecco, ora uno dei due elementi si sta già sgretolando (la pace) e l’altro rischia di scomparire d’emblée a causa di una contaminazione che dovremmo proprio evitare: quella delle radiazioni nucleari. Possiamo fare qualcosa? Certo! Chiedere, in ogni spazio a nostra disposizione, che i “signori della Terra” non parlino più con missili e messaggi unidirezionali ma che si seggano intorno a un tavolo, magari rotondo. Proprio come una pizza. Ora basta.

Un affettuoso saluto di pace,
nio

PIZZA E PASTA ITALIANA

Mensile di Pizza, Pasta, Enogastronomia e Cultura

Edito da **PIZZA NEW S.p.A.**

Autorizzazione Tribunale di Venezia n.1019 del 02/04/1990
Anno XXXIII - n.10 novembre 2022 - Repertorio ROC n. 5768

DIRETTORE EDITORIALE

Massimo Puggina

DIRETTORE ONORARIO

Giampiero Rorato

DIRETTORE RESPONSABILE

Antonio Puzzi

RESPONSABILE DI REDAZIONE E DI PROGETTO

David Mandolin

PUBBLICITÀ

David Mandolin

REDAZIONE

Via Sansonessa, 49 - 30021 CAORLE (VE) Tel. 0421/212348
- Fax 0421/81007 - E-mail: redazione@pizzaepastaitaliana.it

www.pizzaepastaitaliana.it

PROGETTO GRAFICO

Manuel Rigo, Paola Dus, Elena Cazzuffi
— Mediagraf lab

DIGITAL PUBLISHING

Maura Trolese
— Mediagraf lab

IN COPERTINA

illustrazione di Pepe Serra

STAMPA MEDIAGRAF S.p.A.

Noventa Padovana (Pd)

COMITATO TECNICO E REDAZIONALE

Marisa Cammarano, David Mandolin, Gianandrea Rorato,
Caterina Vianello, Alfonso Del Forno, Luciano Cescon.

AFFILIAZIONI INTERNAZIONALI

Pete La Chapelle (N.A.P.O. - Pizza Today, U.S.A.),
P.M.Q. Steve Green (U.S.A.).

PER INFORMAZIONI, SOTTOSCRIVERE UN ABBONAMENTO O RICHIEDERE UN ARRETRATO:

TELEFONARE AL NUMERO 0421 212348

dal lun. al ven.: 10:00 – 12:00 / 15:00 – 17:00

INVIARE UN FAX A 0421 83178

Servizio abbonamenti Pizza e Pasta Italiana

INVIARE UNA MAIL A:

abbonamenti@pizzaepastaitaliana.it

L’abbonamento può avere inizio in qualsiasi momento dell’anno e dà diritto a ricevere 11 numeri della rivista. L’abbonamento andrà in corso dal primo numero raggiungibile.



PER LA PUBBLICITÀ SULLE RIVISTE:

ITALIA Pizza e Pasta Italiana;

U.S.A. Pizza Today, P.M.Q.

TEL 0421.83148 — FAX 0421.81007



LA LINEA SOFFIO RADDOPPIA

TIPO 0 E TIPO 1 PER MEDIA E LUNGA LIEVITAZIONE
PER UNA PIZZA CROCCANTE DAL BORDO ALTO ED ALVEOLATO

a cura della redazione

prima pagina

Acqua S. Bernardo Sostenitore Ufficiale di Slow Food Italia e partner di Terra Madre Salone del Gusto 2022 con un impegno fermo: impatto zero entro il 2026

I punti di contatto condivisi che consolidano l'unione tra San Bernardo e Slow Food scorrono in profondità: cura per il territorio, protezione della biodiversità, rispetto per l'ambiente e per le persone. Sono questi solo alcuni dei valori che accomunano le due realtà, la cui sinergia è stata celebrata alla 14ª edizione di Terra Madre Salone del Gusto presso gli spazi ex-industriali di Parco Dora, a Torino lo scorso settembre e che ha avuto come tema portante la rigenerazione, declinata per cinque giorni in agricoltura, allevamento e produzione alimentare. Acqua S. Bernardo si è fatta interprete di questo spirito innovativo e rigenerativo presentando la sua visione sul futuro da qui al 2026, anno in cui si celebrerà il centenario dell'azienda e, cosa ancora più importante, il raggiungimento dell'impatto zero. L'impegno di S. Bernardo per l'ecosostenibilità scorre attraverso tre corsi principali, che insieme incarnano l'approccio "agroforestry" che anima il progetto:

- La realizzazione di un bosco di città con piantumazione di alberi in un contesto di periferia metropolitana
- La tutela di aree di prato stabile
- La riqualificazione di un'area boschiva incolta e inefficiente

S. Bernardo ha già intrapreso un percorso in questo senso da tempo, promuovendo lo sviluppo e l'utilizzo di packaging sostenibili, come alluminio, plastica riciclata, e, soprattutto, vetro a rendere - al centro di ogni campagna comunicativa del brand -, ed utilizzando con grande attenzione e parsimonia la risorsa idrica che è chiamata a custodire. «Slow Food ci rappresenta per più versi: nella nostra storia imprenditoriale pensiamo spesso in maniera Slow. S. Bernardo mette quotidianamente in atto scelte di sostenibilità e ha investito anni fa in energie rinnovabili. Si impegna nella promozione di packaging rispettosi dell'ambiente, sino al sostegno di iniziative che sostengono la biodiversità» dichiara Antonio Biella direttore generale di Acqua S. Bernardo, che aggiunge: «Siamo al fianco di Slow Food perché condividiamo la medesima cultura e nutriamo la medesima visione sulle sfide del futuro, in particolare quelle della sostenibilità e del rispetto del territorio».



Grana Padano "si veste di nuovo"

La Fashion Week 2022 scorsa per il Consorzio Grana Padano ha rappresentato l'occasione per annunciare l'adozione del nuovo marchio distintivo. Il precedente logo, che ha reso noto in tutto il mondo il formaggio Grana Padano DOP, oggi simbolo dell'italianità, era pressoché immutato dal 1954. Il restyling ha reso il logo più moderno e adeguato alle forme della comunicazione contemporanea, pur mantenendo gli elementi essenziali di identificabilità, riconoscibilità e distintività che il logo Grana Padano ha acquisito negli anni.

"In linea con il piano marketing 2022-2024, con l'introduzione del nuovo logo, si aggiunge un ulteriore e importante capitolo della storia millenaria del Grana Padano." - ha dichiarato il Presidente del Consorzio, Renato Zaghini - "Il logo rivisitato, aumentando la brand awareness del marchio, diventa ancor di più l'emblema di un formaggio dal sapore unico, frutto dei luoghi in cui è prodotto e della qualità delle materie prime che lo compongono."

Oltre ad una leggera modifica grafica, l'elemento significativo ed importante è la sostituzione del font "Futura Bold" adottato in precedenza, con uno nuovo ideato e realizzato appositamente per il formaggio Grana Padano e depositato dal Consorzio e dunque è utilizzabile solo ed esclusivamente per contraddistinguere il formaggio Grana Padano DOP.

Altre modifiche riguardano l'indicazione univoca delle stagionature sulle confezioni e l'introduzione della nuova categoria "RISERVA - Oltre 24 Mesi".

Le novità introdotte richiederanno un po' di tempo affinché si possano ritrovare in commercio le nuove confezioni in versione restyling e pertanto per un certo periodo sarà possibile ritrovare in commercio Grana Padano sia con la nuova che con la precedente grafica.

Tulip

MADE IN ITALY



Ogni regina ha il suo scettro.

Per i nostri **60 anni**, ne abbiamo disegnati due.



I nostri 60 anni sono l'occasione per celebrare, ancora una volta, sua maestà la Regina Margherita.

La foratura "a spiga" rende questa pala preziosa e le dona un pregio unico facendola risaltare in mezzo a tutte le sue sorelle. Realizzata secondo i più alti standard professionali. Dedicata a chi crede che la pizza sia un'arte.

Questa è la vera eccellenza italiana.

Our 60th anniversary is the occasion to celebrate, once again, her majesty Queen Pizza Margherita. The ear shaped puncture make it precious and shout out from all the other ones.

Realized following the highest professional standards.

For those who believe pizza is a fine art. This is real Italian excellence.

Designed by: Itamar Harari.



Cerutti Inox

Nasce il Manifesto di “Un Sacco di Cambiamento”

Terra Madre Salone del Gusto 2022 ha tenuto a battesimo la nascita del “Manifesto del cambiamento”: un team che darà vita ad vero e proprio movimento, formato da pasticceri, panificatori, cuochi e pizzaioli, destinato a diventare fonte d’ispirazione e di formazione per quanti, in futuro, sceglieranno di adottare sistemi di lavoro più attenti al benessere dell’ambiente, dei propri dipendenti con l’obiettivo di dare nuova linfa al sistema qualità nella ristorazione; promotore di questo Manifesto è «Un Sacco di Cambiamento», il tour progetto da Agugiaro & Figna Molini in collaborazione con Slow Food Italia.

Il tour nazionale, suddiviso in sei tappe, è stato ospitato nelle maggiori città d’Italia per promuovere, attraverso le buone pratiche, una maggiore attenzione riguardo al tema della sostenibilità ad ampio raggio realizzando, da subito, azioni concrete di rispetto a livello sociale, ambientale, culturale ed economico.

L’obiettivo è stato quello di avviare un dialogo e un confronto fra i professionisti dell’arte bianca, della pizza e della cucina per sensibilizzare e favorire la nascita di un collettivo portavoce di una visione nuova di fare impresa, di creare lavoro e valore per i territori, le persone e i luoghi.

Nell’ultimo incontro si sono raccolti i primi dati, attraverso il coinvolgimento dei partecipanti dei precedenti appuntamenti, condividendo le prime considerazioni. Non un punto di arrivo quindi, ma una fermata necessaria a mettere insieme le prime linee guida di questo percorso, che rappresenti la prima traccia condivisa per chi ha scelto di essere parte di questo progetto e diventarne il portavoce principale.



Ieg e Unionbirrai: a Rimini il futuro delle birre artigianali italiane

È una partnership molto importante quella siglata tra Italian Exhibition Group e Unionbirrai, che si pone l’obiettivo di contribuire allo sviluppo del mondo del craft beer italiano. L’accordo comprende le prossime 5 edizioni di Beer&Food Attraction, a partire da quella che si terrà alla Fiera di Rimini dal 19 al 22 febbraio 2023.

Da sempre al centro del progetto della manifestazione, ai birrifici artigianali sarà dedicato quest’anno un intero padiglione del quartiere fieristico di Rimini (il padiglione A7) e un innovativo programma di seminari e talk: la ‘Craft Beer Conference’, organizzata da Unionbirrai in collaborazione con IEG, che tratterà le nuove prospettive e i trend del mercato, mettendo a confronto tutti gli attori della filiera. Ad ospitare la Craft Beer Conference sarà la Beer&Tech Arena.

“Siamo fieri di aver rinsaldato la partnership con Unionbirrai, da cui era partita la prima edizione di quella che oggi è Beer&Food Attraction”, ha sottolineato l’amministratore delegato di IEG Corrado Peraboni. “Le birre artigianali dettano infatti, da sempre, le nuove tendenze nel settore del beverage, un mercato che in questi anni è cresciuto molto, diventando sempre più protagonista in abbinamento con il food. Italian Exhibition Group ha accompagnato questo sviluppo, ed è orgogliosa di sostenere l’intera filiera dell’OUT of Home anche i prossimi anni. Il ritorno di Unionbirrai al nostro fianco conferma le manifestazioni di IEG come l’unica piattaforma in Italia per il mondo della birra”.

CARUSO®

IL FORNO PER LA MIGLIOR COTTURA
DELLA VERA PIZZA NAPOLETANA



Design: Lorenzo Remedi



SORRENTO STONE
Piano di cottura
in biscotto di
Sorrento certificato.



REFRACTORY STRONGER
Camera di cottura in
refrattario e pannelli
in acciaio antirottura.



TOUCH SCREEN 65K
Funzionalità
e semplicità
in un touch.



HYPER P-HEATING
Regolazione digitale
separata potenza
cielo e piano cottura.

INDUSTRIA 4.0
RISPARMI FINO AL

64%

Caruso® è il primo **forno elettrico** che offre le medesime performance del tradizionale forno a legna, con una **temperatura massima di 530°C**. I migliori materiali e componenti garantiscono solidità e resistenza alle alte temperature, **massime prestazioni** con **consumi minimi**. Cuocere la pizza napoletana non è mai stato così semplice.



Italforni Pesaro s.r.l.

Via dell'Industria, 130 - Loc. Chiusa di Ginestreto
61122 Pesaro (PU) Italia - Tel +39 0721 481515
info@italforni.it - www.italforni.it


ITALFORNI

a cura della redazione

GAM International sponsor e partner della decima edizione della guida Pizzerie d'Italia 2023

Guida Pizzerie d'Italia di Gambero Rosso, alla sua decima pubblicazione, è la rappresentazione di un patrimonio che è simbolo dell'italianità nel mondo intero. L'evento di Napoli, tenutosi alla fine dello scorso settembre, non è stato solamente una reunion dei più grandi maestri pizzaioli della nostra penisola, ma un momento di valorizzazione di un mestiere che oltre a tecnica e maestria nella lavorazione dell'impasto è anche ricerca, sperimentazione, selezione delle migliori materie prime, attrezzature e tecniche di cottura.

Sul palco 96 pizzerie al piatto, premiate con il riconoscimento Tre Spicchi, e 12 pizzerie e forni al taglio che hanno ricevuto il premio Tre Rotelle. GAM International, partner e sponsor dell'evento, rappresentata da Andrea Salati Chiodini, ha premiato i vincitori della categoria Tre Rotelle con un simbolico tagliere ed un esclusivo sconto sull'acquisto di attrezzature a catalogo.

Al termine delle premiazioni per tutti gli ospiti si è tenuta la degustazione ai banchi d'assaggio con pizze, focacce ed altri prodotti gastronomici cotti con i forni GAM International: King, Azzurro, Azzurro Tray ed Azzurro Bakery.



**Una nuova
esperienza della
pizza napoletana,
versione integrale:**

**Molini Valente presenta
la Contemporanea Integrale
Leggerissima TSC**

*Germe Nativo e 100%
da grano italiano:
una farina realizzata
con esclusiva tecnologia TSC*



Resa di **impasto ottimale**, in grado di reggere straordinariamente bene la lunga lievitazione, originando masse facili da stendere, dalla perfetta tenuta, per pizze dal **cornicione alto** e ben sviluppato. Tutto questo, con una farina integrale. Stiamo parlando della **Contemporanea Integrale Leggerissima TSC**, parte della Linea Pizza Molini Valente, **da grano 100% italiano** e frutto del know how dell'Azienda piemontese, attiva dal 1854 nel campo dell'arte molitoria. **Tecnologia TSC**, ossia **Termotrattamento Selettivo Controllato**: un innovativo sistema – esclusivo di **Molini Valente** – che permette di trattare termicamente in modo selettivo e controllato il prodotto, così da migliorarne la conservazione e gli aspetti organolettici. La delicatezza del TSC permette di valorizzare le parti fibrose e il germe: il **Germe Nativo** di Molini Valente, che arricchisce questa farina, conferendole un gusto estremamente aromatico, mantenendone i preziosi nutrienti.

“Idratante fino al 90% per una pizza al tagliere, all'80% per una con cornicione che sviluppa alto in forno – racconta **Luigi Stammera**, brand ambassador Molini Valente, docente e Presidente Associazione Pizzaioli Professionisti – questa Farina Integrale Leggerissima è molto fine e regge parecchie ore di fermentazione, a differenza di altre in commercio. Il risultato sarà una pizza integrale con tutte le sfumature, al palato, delle fibre e del germe”.

Un risultato perfetto per una pizza napoletana versione integrale senza rivali. “Estrema morbidezza, impossibile da ricavare con altre farine integrali: oltre ad essere più dure, danno subito un grande senso di sazietà. Con l'Integrale Leggerissima TSC la sensazione al palato è quella di una pizza classica, ma con più gusto e ottima digeribilità”.

SPITFIRE®

BORN TO BURN



CONTATTACI PER UNA
CONSULENZA GRATUITA

Lasciati conquistare dalla tecnologia innovativa di **SPITFIRE New Generation**, il bruciatore a gas perfetto per esaltare il sapore della tua pizza mantenendo inalterato il gusto, l'aspetto e la fragranza di sempre.

SPITFIRE New Generation è un prodotto **GREEN**, permette di ridurre del 70% le spese di gestione del tuo forno nel pieno rispetto dell'ambiente e della natura.

L'INNOVAZIONE CHE RISPETTA LA TRADIZIONE

UNA LINEA COMPLETA PER SODDISFARE TUTTE LE VOSTRE ESIGENZE

SILVER
SPITFIRE
NEW GENERATION

GOLD
SPITFIRE
NEW GENERATION

SPITFIRE
NEW GENERATION

SPITFIRE
next

I prodotti SPITFIRE sono adatti ad ogni tipo di forno a legna

SPITFIRE New Generation è approvato da:

- Aziende di Servizi HACCP
- AIC Campania (Associazione Italiana Celiachia)
- AVPN (Associazione Verace Pizza Napoletana)
- Prodotto certificato CE - DVGW - ETL - UL - CSA - AGA



SPITFIRE New Generation **Silver & Gold**
sono impianti certificati in tutto il mondo

MILLBERG

MILLBERG S.r.l.

Via Fiume, 21

24050 Zanica (BG) Italy

Tel. +39 035 525065 • +39 3927630233



Seguici su



www.spitfire.it - www.youtube.com/bruciatorospitfire

SPITFIRE sono prodotti da: **MILLBERG**

MOPA, l'evento benefico che celebrerà l'Appennino Modenese

Nel mese di giugno 2023, a Pavullo nel Frignano (Modena) si svolgerà una grande festa dei sapori tipici modenesi, che coniugherà la valorizzazione turistica del territorio con l'esaltazione delle tradizioni locali. L'evento si chiama MOPA (acronimo di Modena-Pavullo) ed ha 3 promotori d'eccezione: Gianni Di Lella pizzaiolo-patron della pizzeria "La Bufala" a Maranello, Valter Tagliazucchi della famosa pasticceria "Giamberlano" di Pavullo e Luca Minnelli del caseificio "Malandrone". L'anteprima si è tenuta ai primi di ottobre nella spettacolare cornice del Castello di Montecuccolo a Pavullo nel Frignano, ed è stata l'occasione per capire come questa iniziativa sia mirata a riportare l'attenzione sulla tradizione montanara e contadina, caratterizzata da sapori a volte dimenticati e dunque da riscoprire nella loro purezza, a vantaggio delle nuove generazioni. Durante MOPA si potranno trovare le crescentine e il borlengo, le lasagne e i tortellini preparati dalle rezdòre, ossia le massaie di Modena che tirano la sfoglia al mattarello, e naturalmente i salumi della tradizione emiliana dal prosciutto crudo ai ciccioli montanari.



Non potranno però mancare le specialità dei 3 promotori. Anzitutto la pizza di Gianni Di Lella, di origini campane ma innamorato del territorio in cui ha messo radici con la sua famiglia, tanto da proporre la Margherita alle 3 stagionature di Parmigiano. Si proseguirà con i dolci di Valter Tagliazucchi, artista della famosa pasticceria il Giamberlano ed il pregiato Parmigiano Reggiano di Malandrone 1477, che raggiunge una stagionatura fino a 120 mesi.

Lo scopo ultimo e più nobile della giornata sarà quello di devolvere buona parte del ricavato al laboratorio Tortellante (un progetto di Massimo Bottura e della moglie Lara Gilmore) e l'associazione e cooperativa sociale, Concreco.



Da sinistra il sindaco di Pavullo Davide Venturelli, Valter Tagliazucchi, Luca Minnelli e Gianni di Lella



Da 160 anni, un sogno di Farina.



Molino Braga S.r.L.

Via Ponte Rosso, 34/11 - 25020 Dello (BS) Italia | Tel. +39 030 9770782

E-mail: farine@molinobraga.it | www.molinobraga.eu

MADE IN ITALY

Maranà



Report di sostenibilità

2021



prossimo obiettivo




- 42,31%
Riduzione
consumo
energia


- 6,68%
Riduzione
acqua


Energia
rinnovabile
utilizzata
90%


macro Obiettivi
di Sviluppo
Sostenibile
29


Paesi serviti
90


Dipendenti
39


Fornitori italiani
93%





Marana®

FORNI
Dedizione Creatività Innovazione Sostenibilità



Abbiamo inventato il forno
rotante per pizzeria
ora puntiamo a diventare ispirazione
nelle buone pratiche d'impresa
nell'impronta ecologica
nell'integrità di stile.

info@maranaforni.it

www.maranaforni.it



see Official Listing



Ristorazione
domani

UNA NUOVA CUCINA ITALIANA

Come avere materie
prime di assoluta
qualità al giusto prezzo

di Giampiero Rorato

La ristorazione italiana, come siamo andati raccontando nei mesi precedenti, ha cominciato a crescere e trovare un suo ruolo anche a livello internazionale, a partire dagli scorsi anni '70, grazie alla cultura, al coraggio e alle intuizioni di Gualtiero Marchesi. Questo celebre cuoco, introducendo in Italia la *Nouvelle Cuisine*, ha dato uno scossone ad una cucina - quella dei ristoranti milanesi - che continuava ad operare secondo tradizione: non vuol dire che non fosse una cucina eccellente (assolutamente no) ma era per così dire "vecchiotta", o almeno così poteva apparire ai gourmet

internazionali. Poi, da Milano, gli esiti del rinnovamento hanno percorso l'intero Stivale, fino alle isole.

Dopo la cucina di Marchesi, ispirata ma ben differente da quella dei grandi cuochi francesi, si sono susseguiti momenti culturali diversi, a cominciare dalla *Cucina fusion* degli anni '80, quella *Molecolare* degli anni '90 e poi, all'inizio di questo nuovo secolo, la *Cucina spettacolo*, prodotta soprattutto per imitazione di certe trasmissioni televisive, fino ad arrivare nello scorso decennio a un serio ripensamento, che ha riportato un po' tutti "indietro nel tempo".

**I TEMPI
NUOVI**



Dopo la pandemia - è stato ripetuto più volte - nulla sarà più come prima, anzi, nulla "è" più come prima. E allora come saranno le nuove regole, quelle *post-pandemiche*, della ristorazione italiana?

Possiamo così sintetizzarle. Innanzitutto, oggi chi entra in un ristorante esige che quanto viene degustato sia stato preparato con materie prime di assoluta qualità. In secondo luogo, che i piatti siano capaci di soddisfare o, meglio ancora, che regalino emozioni. E qui c'è un importante lavoro per il cuoco. Poi, che siano serviti con professionalità, ed è argomento sul quale si sta discutendo molto. E lo faremo anche noi prossimamente su queste pagine.

Prima di affrontare in questo numero della nostra rivista quella che considero la prima regola - impiegare in cucina materie prime di assoluta qualità - desidero aggiungere una caratteristica della ristorazione *post-pandemica*. I clienti dei ristoranti consumano mediamente due piatti, più eventualmente il dessert, che vanno scelti in una lista - la Carta - che contiene un numero contenuto di piatti. Il ristoratore deve infatti conciliare due necessità nella scelta dei piatti da proporre ai clienti: mettere il cuoco nelle condizioni di lavorare bene su un numero contenuto di proposte e offrire ai clienti una gamma di piatti fra i quali trovare quelli che più desidera.





LA MATERIA PRIMA

Per realizzare e servire ai clienti un piatto eccellente, serve prepararlo con materia prima di assoluta qualità. E qui nasce un'importante riflessione che interessa tutto il mondo della ristorazione. Come fa un ristorante, un pizzaiolo, un cuoco ad avere a propria disposizione una materia prima di assoluta qualità, spendendo il giusto? Perché oggi, con l'enorme aumento dei costi, pretendere materie prime di grande qualità ha dei costi, in molti casi eccessivi. Dunque, come pretendere materie prime di alta e sicurissima qualità?

Ci sono ovunque in Italia, nel mondo agricolo, dei produttori, in genere piccoli o medi, i quali oltre a coltivare la terra ed allevare animali si dedicano alla produzione di ortaggi e, per quanto riguarda gli animali, hanno una parte del terreno chiuso da una rete dove allevano i tradizionali animali da cortile, cioè galline, polli, anatre, oche, tacchini, conigli. Gran parte di questi produttori si sono inoltre dotati di un laboratorio, nel quale trasformano le carni e - nel caso in cui abbiano anche animali da latte - i prodotti lattiero-caseari.

LE SCELTE

Gli agricoltori che si dedicano a questo tipo di attività curano con capacità e passione i loro orti e i loro allevamenti, per poter poi offrire con orgoglio ai propri clienti ortaggi, carne, formaggi e latticini controllabili alla fonte, prodotti nel pieno rispetto delle regole sanitarie prescritte dalle leggi e controllati dagli ispettori sanitari.

Ogni ristorante - pizzaiolo o cuoco - si regola negli acquisti delle materie prime secondo intelligenza e gusti propri e qui ci limitiamo ad offrire dei suggerimenti che l'esperienza ci insegna essere validi. Attorno all'attività di ogni ristorante e di ogni pizzaiolo ci sono diversi produttori; ebbene, prima di procedere agli acquisti, è bene controllare, rendersi conto e non basta conoscere i prezzi praticati, ma molte altre cose: quell'orto è bio? quegli ortaggi sono bio? quei formaggi e quel burro sono bio?





DI MARCO

TASTE DIFFERENT



DALLA FARINA ALLA PINSA, SOLO 72 ORE DI ATTESA!



CON IL NUOVO MIX FARINA MULTICEREALI
E UNA LENTA LIEVITAZIONE NATURALE DI 72 ORE
NASCE LA BASE PER CREARE LA TUA
PINZA ROMANA MULTICEREALI.



Tutte le nostre Pinse, dopo una rapida precottura, vengono abbattute (surgelate) per conservare integralmente il gusto e la freschezza e sono realizzate con pasta madre, senza aggiunta di conservanti o additivi.

Ristorazione
domaniVISITARE
I PRODUTTORI

Ogni ristoratore e pizzaiolo può comportarsi come desidera, tuttavia sarebbe consigliabile rivolgersi direttamente a dei produttori, realizzando una filiera corta che va dal produttore alla propria cucina senza intermediari, riducendo così i costi d'acquisto ed avendo materia prima attentamente scelta secondo le proprie esigenze.

Prima di scegliere un produttore va comunque fatta una bella visita ad alcuni di loro, allo scopo di scegliere le migliori verdure dell'orto; per vedere personalmente come sono allevati gli animali del cortile, se sono sufficientemente liberi, se si cibano di prodotti sani e biologici; per poter acquistare dell'olio evo di assoluta qualità e purezza; per trovare formaggio, burro e latticini secondo le proprie necessità, ecc. In sostanza, i tempi nuovi obbligano anche

la ristorazione a ridurre i costi e, poiché i clienti dei ristoranti ordinano in media solo due piatti ed esigono che siano preparati con materia prima di assoluta qualità, la cosa migliore è realizzare dei rapporti diretti con dei produttori attentamente selezionati.

In questo modo, il cuoco potrà realizzare una cucina personalizzata di alta qualità, capace di soddisfare i clienti, ma anche di raccontare il territorio.

Una cucina così non è solo un fatto alimentare ma anche un "fatto culturale" perché in ogni piatto ci sono il territorio e la cultura, oltre alla professionalità di uomini e donne che, lavorando in cucina, trasmettono ai clienti storie di prodotti, tradizioni, culture alimentari e quelle emozioni che regalano gioia e serenità, contribuendo a rendere bella la vita.





*Per fare un'ottima pizza
ci vuole un'ottima mozzarella*

**Formaggi freschi a pasta filata e
mozzarella di bufala in vari formati.**

Una vasta gamma di prodotti per
ristoranti e pizzerie.

- Mozzarella per pizza in filoni, cubettata e julienne
- Mozzarella di Bufala Campana DOP
- Specialità casearie: Burrata, Stracciatella
- Mozzarella Fior Di Latte
- Formaggi filanti e affumicati
- Preparati alimentari



*Scarica il
catalogo prodotti*



www.tanagrina.com

Industria Alimentare Tanagrina S.r.l.
Via della Sorgente 84030
San Pietro Al Tanagro, SA - Italy
+39 0975398100 / +39 0975 398201
commerciale@tanagrina.com

Crisi energetica: l'unica via d'uscita è la Pace

di Antonio Puzzi

Il Prezzo Unico Nazionale dell'energia elettrica (PUN monorario) ad agosto 2022 ha superato i 543 €/MWh. A gennaio era di 224 €/MWh, mentre ad agosto dello scorso anno valeva 112 €/MWh. La spesa media per il gas a ottobre 2022 è invece pari a 1,89 €/Smc mentre a settembre dello scorso anno era almeno quattro volte in meno. Certo, va detto che già nell'ultimo trimestre del 2021 vi era stato un considerevole aumento ma quel che è peggio è che la situazione non sembra prevedere miglioramenti a breve termine:

per il Codacons si rischia infatti un nuovo notevole incremento dei prezzi del gas entro dicembre del 2022,

sebbene invece le ultime notizie di ottobre sembrano essere meno nefaste. Dai calcoli effettuati dal comitato, i costi dell'energia elettrica a fine ottobre sono già aumentati del 59% e quello del gas potrebbe aumentare addirittura di un ulteriore 70% rispetto alla situazione attuale che prevede già un costo medio di 1,89 €/Smc.

PUN monorario

08/21 —————
112 €/MWh

01/22 —————
224 €/MWh

08/22 —————
543 €/MWh

Allo scoppio della guerra in Ucraina, invece, il focus era tutto sul grano.

legata alle difficoltà di approvvigionamento e a una situazione particolarmente ingarbugliata: continuare ad acquistare gas dalla Russia significa continuare a finanziare gli armamenti bellici di Putin che nel contempo proviamo a bilanciare armando la resistenza di Zelensky e allontanandoci così sempre più dalle possibilità di instaurare un serio tavolo di trattative.

“Da oltre un anno i costi di produzione in agricoltura sono in continuo aumento. I rialzi hanno toccato punte del +300%. Gli ultimi incrementi delle quotazioni del gas naturale mettono a rischio la continuità del ciclo produttivo. Per alcune imprese la cessazione dell’attività potrebbe essere definitiva”.

Il riferimento è sicuramente a situazioni come quella della Sicilia, in cui 300 coltivatori hanno deciso di sospendere la raccolta delle olive nelle campagne comprese tra Burgio, Calamonaci, Caltabellotta e Lucca Sicula per l'impossibilità di fare fronte ai costi dell'energia. Ecco perché per Giansanti "vanno rafforzate le misure previste nell'ultimo decreto Aiuti bis". Dello stesso avviso anche Italmopa, l'Associazione Industriali Mugnai d'Italia, che chiede senza mezzi termini una legislazione d'emergenza per arginare i rincari.



Bandiere dell'UE davanti all'edificio della Commissione dell'Unione Europea a Bruxelles



Ed è di questo che da qualche mese si discute in Europa quando si parla di porre un tetto al prezzo del gas, particolarmente caldeggiato dal governo italiano uscente capitanato da Mario Draghi. Ma cosa vuol dire in termini pratici? A spiegarlo a inizio ottobre a La Repubblica è stato l'economista Carlo Stagnaro:

"Supponiamo che il prezzo di mercato del gas sia di 150 euro e che il cap (il tetto, ndr) sia fissato a 50. La differenza di 100 viene pagata attraverso un sussidio alle centrali a gas, che consente loro di sostenere interamente il costo del gas di 150 ma di produrre energia come se costasse 50".

In questo modo, è dunque possibile rivendere tale energia a prezzi calmierati. In Paesi come l'Italia, però, in cui il debito pubblico è elevato, ci si potrebbe trovare in difficoltà a mettere in atto le misure nazionali promosse dalla Presidente Von der Leyen ed ecco perché le soluzioni che l'Italia può mettere in atto sono sostanzialmente due: lo scostamento di bilancio (come vorrebbero alcuni partiti) o l'advocacy istituzionale attraverso la creazione di un tetto sovranazionale, ossia gestito attraverso le finanze dell'Unione (come richiesto da Draghi). La seconda ipotesi vorrebbe di fatto rispolverare, riadattandolo, il piano "Sure" realizzato in occasione della pandemia e basato sull'emissione di debito comune e consistente nell'erogazione di prestiti agevolati agli Stati membri attraverso i cosiddetti "Eurobond". Nell'incontro del 6 ottobre scorso però sembra che la Commissione europea abbia accantonato questa possibilità, auspicando piuttosto di fissare un tetto al prezzo di acquisto.

L'esecutivo ha invece deciso di adottare altre azioni, tra cui quella di trattare con partner ritenuti affidabili come Norvegia, Usa e Algeria, per ridurre i prezzi del gas importato e aprire corridoi capaci di garantire la sicurezza delle forniture. Un altro tipo di tetto allo studio riguarda il gas scambiato all'interno dell'Ue ma al momento si tratta di una soluzione giudicata troppo complessa e poco efficace:

il primo disegno per la riforma del mercato elettrico sarà infatti presentato da Bruxelles a Consiglio e Parlamento entro la fine dell'anno

e sicuramente la nuova piattaforma energetica sarà centrale per accaparrarsi forniture di gas competitive a livello mondiale ma ancora di là da venire.



Ti svegli la mattina e porti avanti la tua
TRADIZIONE

Gi. Metal c'è

LINEA
AZZURRA



Fabbrica Italiana dal 1986

gimetal.it



anche nel 2023 il gas russo sarà fortemen- te necessario per l'Italia

Al momento, dunque, la patata bollente della gestione della crisi resta ai singoli Stati che agiscono secondo le proprie possibilità. Una buona notizia è che il 5 ottobre sono riprese le forniture di Gazprom dopo l'incidente tecnico al Nord Stream 2, le cui cause sono ancora tutte da accertare. Al di là delle questioni politiche e delle strategie a medio e lungo termine, l'operazione di ripristino dei flussi è cruciale, in quanto anche nel 2023 il gas russo sarà fortemente necessario per i Paesi dell'Unione, in primis la Germania. Ad ogni modo, almeno per quanto possibile, è fondamentale, per salvaguardare risorse ed economie, ridurre i consumi, come già accaduto a settembre secondo il report "European natural gas demand tracker" di Bruegel, che testimonia che il nostro Paese ha registrato un calo dei consumi di gas pari a circa il 16% rispetto alla consuetudine.

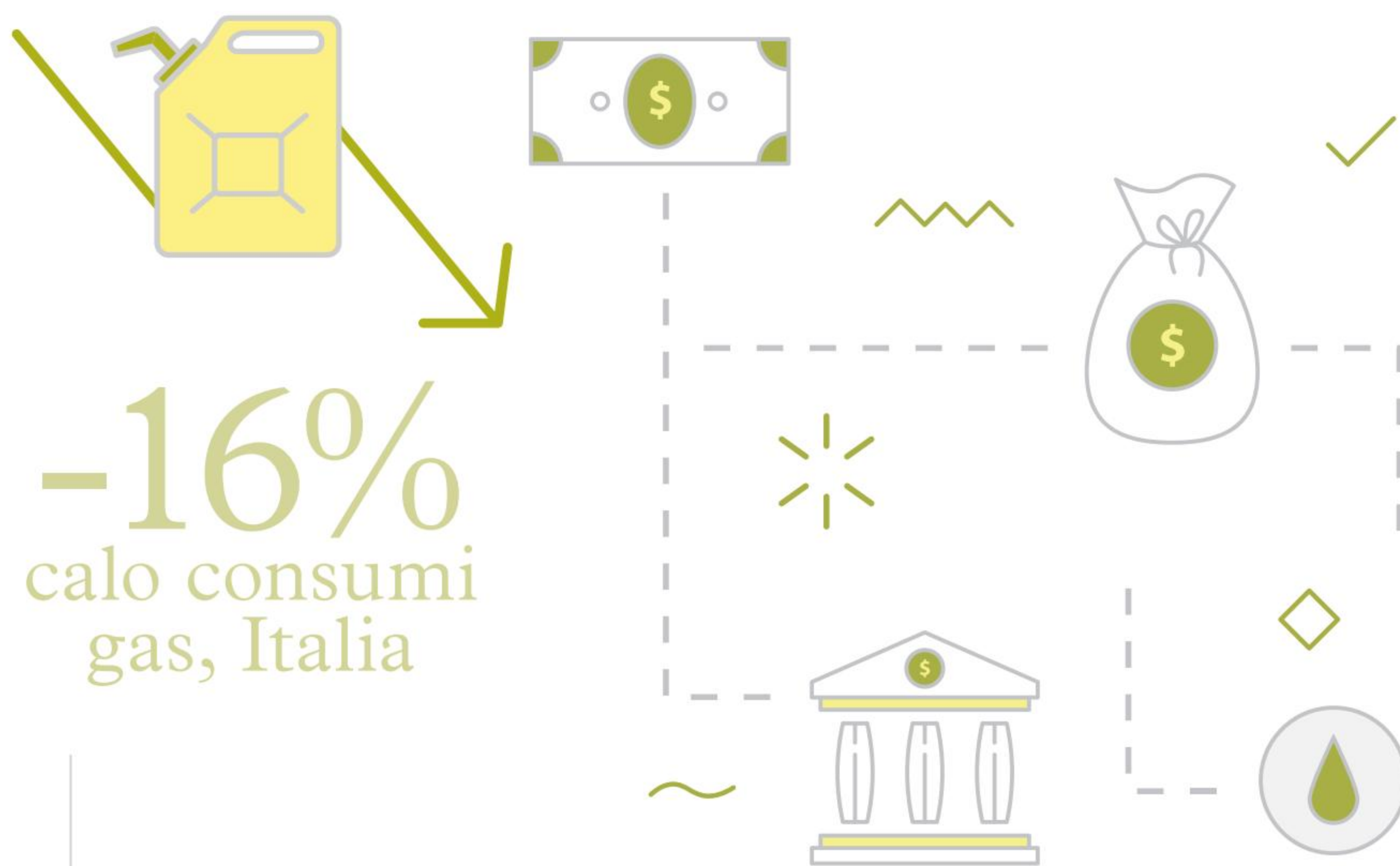
Quale futuro ci aspetta?
E soprattutto come
vivere il presente?

Sono queste le domande che proviamo a porci e a cui un mensile come il nostro ha davvero serie difficoltà a rispondere, consci che quanto diceva un grande maestro del giornalismo come Indro Montanelli è quanto mai vero soprattutto in momenti come questo: "Non c'è niente di più vecchio del giornale di ieri".

Sarò banale e ripetitivo, dunque, ma l'unica possibilità di risolvere il problema sta nel chiudere questa guerra prima di trasformarla in un breve ma irreversibile conflitto nucleare.



Cantiere del gasdotto Antelope. Una parte del gasdotto Nord Stream 2 dalla Russia all'Unione Europea.



MOLECOLA®
ITALIANA VERA



**SENZA
ASPARTAME**



visita il nostro sito



**LA VERA COLA ITALIANA,
BUONA E SENZA ZUCCHERO**

GUARDANDO AL FUTURO

nova tempora currunt...

di Giampiero Rorato

Chi saranno nel prossimo futuro i clienti di ristoranti e pizzerie?

La domanda ha una sua motivazione e interessa in particolare i gestori di ristoranti, pizzerie, fast food e gli altri locali dove si mangia - bar compresi - come interessa anche la società nel suo complesso. Innanzitutto, vediamo il punto di partenza. La situazione attuale è molto cambiata rispetto a quella pre-Covid. Durante i due lunghi anni della pandemia ci si è abituati a restare più in casa, a frequentare meno i luoghi pubblici, a pranzare o cenare meno o quasi per nulla fuori casa, tanto è vero che molti ristoratori, per sopravvivere, hanno attivato il servizio a domicilio o di asporto e numerose pizzerie sono rimaste chiuse, approfittando per restaurare o rinnovare i locali.

Poi, la Russia di Putin ha scatenato la guerra contro l'Ucraina con la rottura dei rapporti con l'Occidente, da cui le tante conseguenze che conosciamo. In particolare, è aumentato il costo delle materie prime, a cominciare da gas ed energia elettrica, cui è immediatamente seguito quello dei prodotti agroalimentari, mentre le buste paga sono rimaste invariate.

Tutto ciò significa che la disponibilità di spesa delle famiglie è ulteriormente diminuita, traducendosi in necessari cambiamenti al tipo e, per la maggioranza delle famiglie, al tenore di vita che c'era fino al 2019.

Da qualche settimana inoltre in Italia c'è una nuova maggioranza politica, cui auguriamo buon lavoro, che è alle prese con una situazione finanziaria assai problematica, con un debito pubblico fra i più alti d'Europa, per cui potrà essere costretto a rivedere molte agevolazioni, compreso - come molti prevedono - il cosiddetto reddito di cittadinanza generalizzato.



Oggi si fa fatica ad accorgersi che con la medesima quantità di euro si compra molto meno rispetto al pre-Covid, perché le abitudini delle persone e delle famiglie si modificano molto lentamente.

Tuttavia, se le disponibilità economiche diminuiscono o, comunque, è difficile che aumentino nel breve tempo, i costi di tutto - quindi non solo le bollette di gas ed energia elettrica, ma anche di generi di prima necessità come il pane, il latte, la carne e ancora la frutta e la verdura, i prodotti esposti negli scaffati dei supermercati (in buona parte di provenienza estera), alimentari compresi, l'abbigliamento, il caffè nei bar, ecc. - ripeto: tutti i prodotti che acquistiamo stanno aumentando e, in alcuni casi, in maniera enorme, per cui consegue che la possibilità di spesa delle famiglie va progressivamente diminuendo.



SPESE NECESSARIE E SPESE SUPERFLUE

Il cibo continuerà a rappresentare la spesa primaria, anche se ci sarà più attenzione a non riempire il frigo di casa con prodotti che poi vengono gettati

(in passato quasi un terzo dei prodotti alimentari acquistati veniva inutilizzato e gettato). Se ci sarà più attenzione e più buon senso - e ci vorrebbe una seria e continua educazione alimentare anche nelle scuole - nelle case si potrà continuare a mangiare bene, spendendo molto meno di prima.

Molto probabilmente si farà più attenzione nell'acquistare prodotti non strettamente necessari, diradando questo tipo di spese, ad esempio vestiti, scarpe, vini pregiati, regali e simili. Ma il mangiare fuori casa?

LE TRATTORIE TRADIZIONALI

Ecco un argomento per descrivere il quale bisognerà aspettare ancora un po', anche se siamo nel Paese della miglior cucina del mondo, di cui ci vantiamo molto. Ma intanto vediamo, anche avvalendoci delle numerose inchieste in corso da un po' di tempo e pubblicate dalla stampa specializzata, quali sono le tendenze degli italiani verso il mondo ristorativo.

Se è vero che oggi chi ama uscire da casa per mangiare in un ristorante cerca più la qualità che la quantità e più la novità formale che la tradizione, è altrettanto vero che

le vecchie trattorie tradizionali, quelle che continuano ad offrire i saporosi e gustosi piatti ereditati dalle nostre bravissime bisnonne, restano dei punti di riferimento straordinari

e frequentati anche dalla buona borghesia (quella rimasta) e dagli stessi gourmet più severi che proprio nelle trattorie tradizionali, quelle con le tovaglie a quadretti, scoprono un ricco e prezioso patrimonio di valori alimentari e gastronomici, che poi sono la vera radice della grande cucina italiana. Queste trattorie sono a conduzione strettamente familiare, con gestioni che si tramandano da una generazione all'altra ed oggi possono essere in difficoltà, quando i figli vogliono cambiare mestiere, ma quelle che resistono - e speriamo siano molte - non hanno problemi a veder entrare clienti, anche se costrette ad aumentare un po' i prezzi per sopravvivere.

I RISTORANTI MEDIO ALTI

Se l'alta ristorazione, quella con almeno due stelle Michelin, non dovrebbe avere problemi, facendo affidamento su una buona e interessante clientela italiana e internazionale di ceto economico alto, diversa è la situazione degli altri ristoranti.

Ci sono quelli il cui target è consolidato, ad esempio quelli attivi in aree industriali, con menu fisso, aperti per lo più quasi solo a mezzogiorno, con un buon flusso di imprenditori, dirigenti, impiegati, oppure impiegati ed operai. Questi ristoranti in genere non hanno ancora problemi ma devono comunque stare attenti nell'aumento dei prezzi, visto che le buste paghe dei loro clienti non sono aumentate.

Poi ci sono i normali ristoranti medio-alti diffusi sul territorio e sono questi ad avere i maggiori problemi.

Non possono certo aspettarsi di avere la clientela pre-Covid, che ha rarefatto e non di poco la presenza nei ristoranti e devono trovarsi un ruolo per molti aspetti totalmente nuovo, anche nella cura del locale, senza esagerare coi prezzi, altrimenti restano deserti o quasi.



Attualmente la clientela di questi locali o li frequenta in casi di importanti eventi famigliari – battesimi, cresime, compleanni o altre feste particolari – oppure se viene offerta una interessante e originale attrattiva gastronomica.

E questa attrattiva può essere rappresentata da quella che viene definita “nuova esperienza gastronomica”, da cui “cucina esperienziale”.

Cosa significano, in pratica, queste parole? Che il ristorante presenta in Carta dei piatti belli, buoni e tali da restare nella memoria, quindi novità gastronomiche di grande valore ed organizza originali serate a tema, valorizzando con piatti nuovi i prodotti del territorio nella loro giusta stagione.



Approfondiamo un po' di più. Per realizzare una cucina esperienziale, il ristoratore - e chiaramente il cuoco - devono avere un progetto gastronomico di alta qualità, nella sostanza e nella forma, che si traduce in piatti nuovi e interessanti.

In pratica, il cuoco deve realizzare dei piatti nuovi, con materia prima della miglior qualità possibile, privilegiando i prodotti locali, trasformandoli in piatti nuovi rispetto a quelli usualmente presenti, magari anche con accostamenti azzardati

(a mo' di esempio: il pesce con la frutta) e devono comunque essere piatti nutrienti, equilibrati, belli a vedersi e buonissimi al gusto. Ed il cliente guardandoli, godendone il profumo e il sapore, vive una nuova esperienza gastronomica che lo soddisfa (deve soddisfarlo!).

Ma attenzione: non ha più senso presentare piccole porzioni in piatti enormi; questo è un trucco che non fa più ridere e non depone certo a favore del ristorante. Il valore aggiunto, fondamentale e indispensabile: è la qualità del servizio, professionale e nel contempo famigliare, mai sussiegoso o troppo veloce, capace sempre di mettere il cliente a proprio agio. Per tenere in piedi un ristorante così – e i ristoranti presenti sul territorio se non hanno una clientela giornaliera fissa dovranno essere così – bisogna anche sapersi promuovere bene, farsi conoscere, per cui servono idonei strumenti che il mercato mette a disposizione.

LE PIZZERIE

Quello che è stato appena detto vale anche per le pizzerie.

Emergeranno le migliori per qualità di pizza e di servizio, a meno che non si trovino in località fortunate, nel mezzo o accanto a grandi realtà turistiche.

Quando si parla di qualità di pizza, il riferimento è alla qualità globale che è data dalla materia prima impiegata – farina, lievito, prodotti per la farcia – come dire che anche in questo caso è molto importante e qualificante scegliere con cura la farina e i prodotti per la farcia, preferendo prepararla, quando possibile, in proprio, rispetto a quella industriale. Poi la cultura, i saperi e la bravura del pizzaiolo aiutano a proporre pizze anche tradizionali – come la Margherita – ma in modo nuovo, tale da colpire anche la curiosità del cliente. Il pizzaiolo deve però saper presentare soprattutto pizze nuove, leggere, saporite, da suscitare il piacere vero che la pizza può offrire; il tutto a prezzi sempre convenienti. Questo è un argomento molto interessante e chi segue con attenzione le tante interviste a pizzaioli che questa rivista va facendo da tempo, ha potuto conoscere la ricerca di tanti ottimi pizzaioli italiani che stanno decisamente emergendo un po' in tutta Italia. Le loro sono ricerche storiche, culturali, tecniche, gustative, molto spesso veramente innovative. Questo, amici lettori, è il momento giusto per non accontentarsi di quello che si è sempre fatto; serve innovare ma non a caso, bensì studiando i singoli prodotti impiegati, provando forme, cotture, accostamenti che abbiano il profumo della territorialità e della stagionalità, con il valore aggiunto di un locale caldo e accogliente e un servizio impeccabile.





Accensione rapida, forno
a temperatura in tempi ridotti



Combustione Sana
e non portatrice di fumi



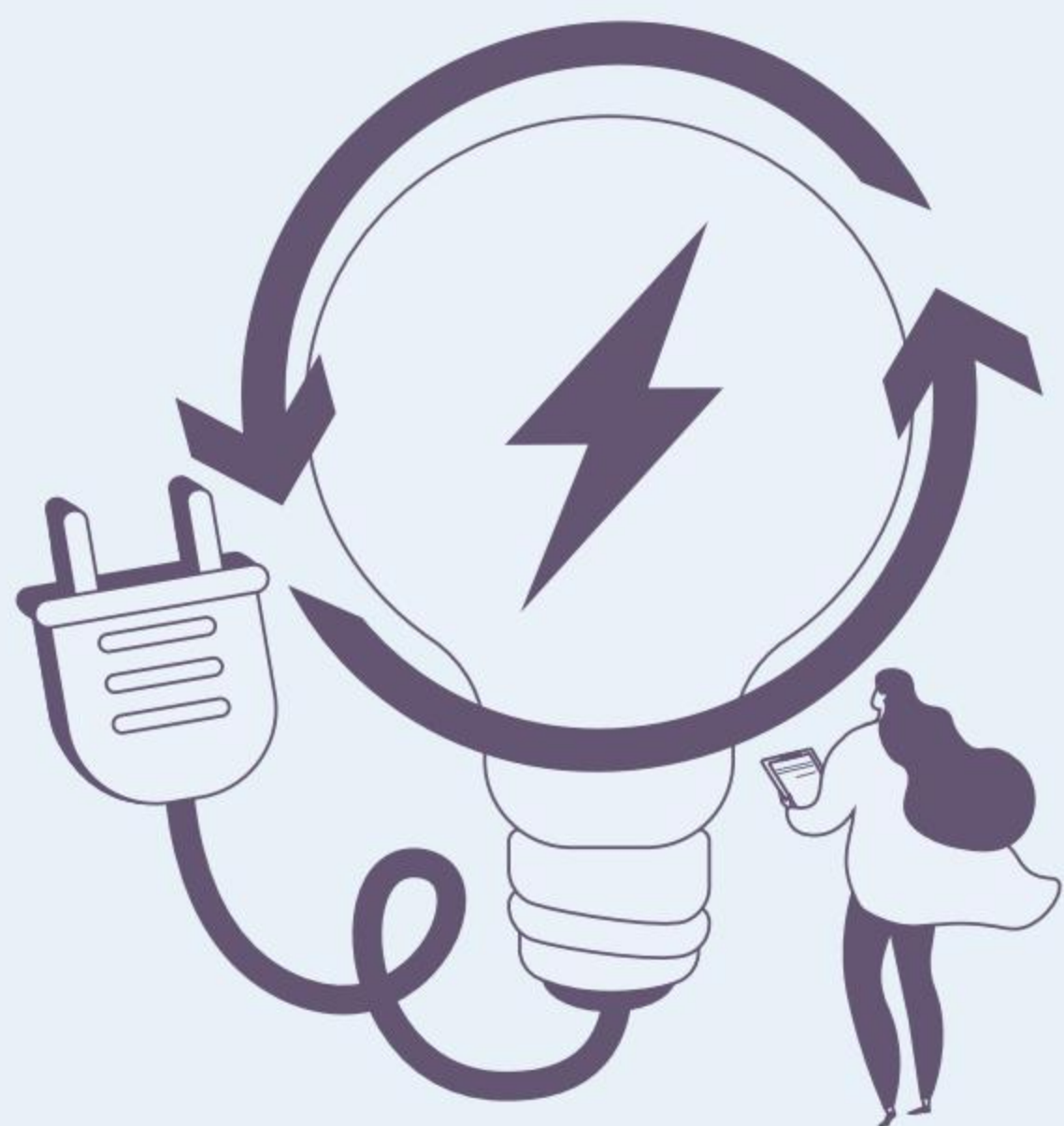
Mantenimento ad alto
rendimento e durata

SITTAS

*Benessere
Eco Innovativo*

commerciale@sittasrl.com
www.ilfaggetto.com

— Cercasi Distributore —



Risparmio energetico: ora o mai più?

di Domenico Maria Jacobone

Viviamo un momento assai particolare per i costi esorbitanti generati dall'escalation di luce, gas e materie prime ma non è la prima volta che in Italia (e per tanti aspetti anche nel resto dell'Europa) ci troviamo a fare letteralmente i conti per arrivare a fine mese.

Un po' di storia: le opportunità che nascono dalle crisi

A metà ottobre del 1973, (sempre a causa delle conseguenze di una guerra) fu deciso dall'OPEC (Organizzazione dei Paesi esportatori di petrolio) l'embargo con drastica riduzione della produzione e distribuzione di petrolio ai Paesi Occidentali.

Questa decisione ebbe l'effetto di far salire il costo del petrolio da 3 a 12 dollari per barile (il quadruplo in due giorni), costringendo i governi a varare in fretta e furia misure mai viste dalla crisi del '29. Nonostante il boom economico, l'Italia pagava una certa debolezza del valore della lira e qualche arretratezza di troppo a livello infrastrutturale. Nel novembre del 1973, il Governo di Mariano Rumor varò il tristemente famoso decreto sull'austerità. Quasi da un giorno all'altro, in Italia ci trovammo ad avere rincari fino al 100% per i carburanti e per il gasolio da riscaldamento, il coprifuoco, la riduzione degli orari di lavoro con chiusura anticipata anche per bar e ristoranti, sospensione delle trasmissioni televisive alle 23. Sembrava già un provvedimento stringente ma a dicembre dello stesso anno il governo vietò l'utilizzo dei mezzi privati nei giorni festivi, punendo i trasgressori con una multa di un milione di lire: una punizione di importo esemplare.





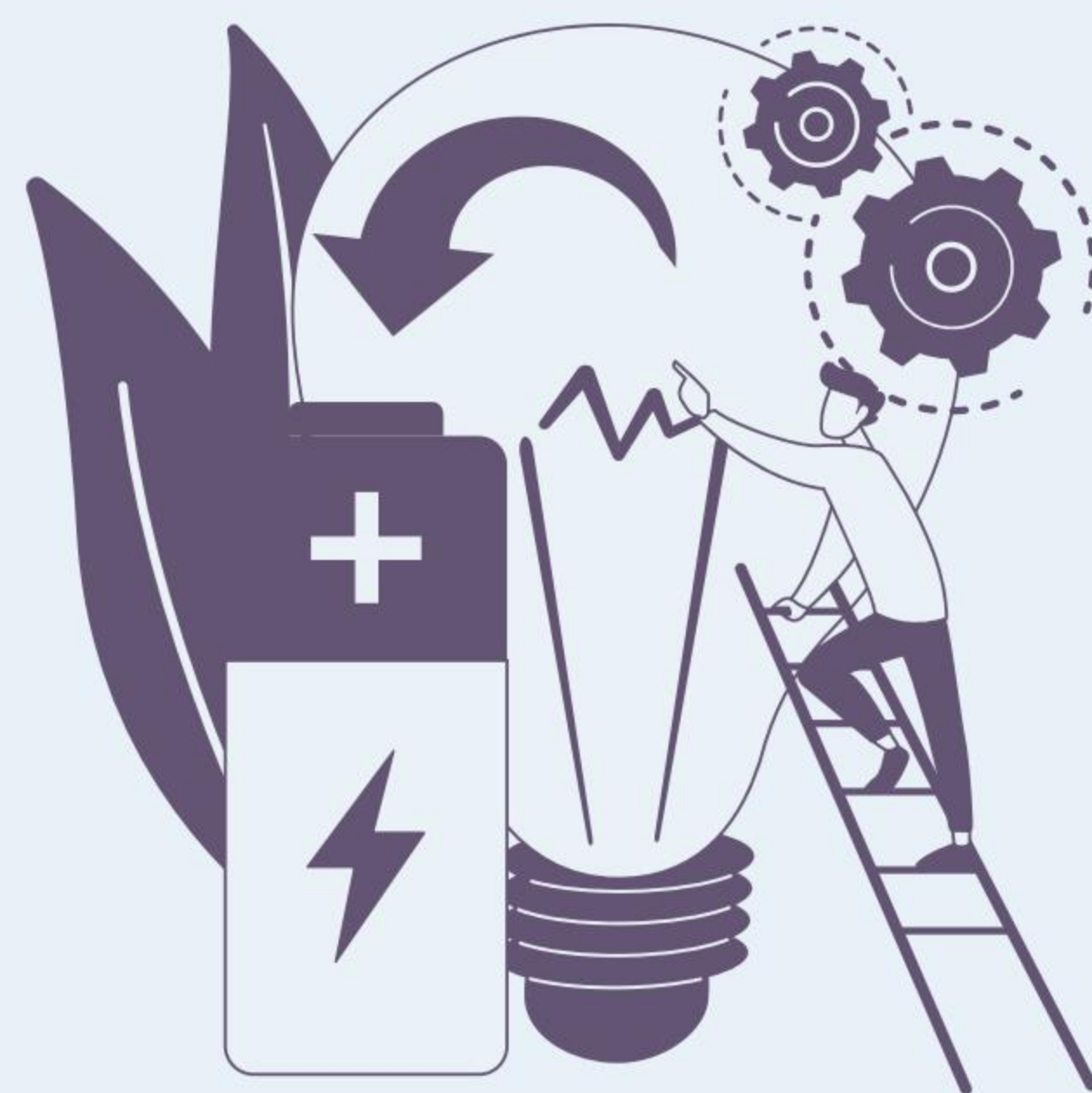
Dal mio personalissimo punto di vista ci sono due piani d'azione che prevedono livelli di attenzione ed investimento diversi, ma non meno importanti. Ne avevamo anticipato i contenuti nel numero di Pizza e Pasta di febbraio '22 dedicato alla sostenibilità, ma un ripasso non guasta.

Cosa è successo? Qualche lettore ha sicuramente sentito i racconti di padri o nonni, qualcuno ha vissuto il momento: di fatto ci si rimboccò le maniche e si strinsero molte cinghie. Poi si è sperato ed invocato, atteso e vissuto quello che è stato un periodo assai fiorente, dissennato e controverso: gli anni '80. E come spesso accade, dalla crisi è nata un'innovazione fondamentale: parte proprio all'inizio degli anni Settanta la basica sperimentazione dell'Information Technology che ha rivoluzionato le nostre vite in pochi decenni.

Questo nuovo secolo ci mette di fronte a problematiche simili, anche se per certi aspetti amplificate dall'essere reduci dagli anni segnati dalla pandemia da Covid-19 (che in questi giorni ha fatto nuovamente capolino nelle statistiche) e da una carenza cronica di fiducia nel domani.

Venire “a miti consigli”

Non vi racconterò che per risparmiare sulla vostra bolletta della luce o del gas potrebbe bastare chiudere prima, spegnere le insegne e le luci, cucinare la pasta senza il bollore. Forni, piani ad induzione, piastre elettriche e grandi elettrodomestici sono e restano energivori, come lo sono i grandi complessi di fuochi a gas. Non è più facile nemmeno per chi cuoce la pizza con i forni a legna, visto il prezzo del combustibile, impazzito al pari di energia elettrica e gas.



In un momento delicato come questo, si possono raccogliere i vantaggi di scelte con prezzo bloccato o vincolato fatte con i fornitori di energia e gas, altrimenti passare al mercato libero scegliendo operatori conosciuti ed affidabili. I contratti che riportano la definizione come “servizio di maggior tutela” non sono necessariamente quelli più convenienti, perché seguono l'andamento del costo energetico, che viene aggiornato trimestralmente, con grave rischio per il rincaro bollette. A tal proposito, sono state riconosciute anche per il terzo trimestre 2022 le agevolazioni sotto forma di credito d'imposta (introdotte dal precedente Decreto Sostegni Ter) per il consumo di energia elettrica e gas naturale sostenute nel primo e secondo trimestre 2022: chiedete consiglio ai vostri commercialisti!

- scelte con prezzo bloccato o vincolato fatte con i fornitori di energia e gas
- passare al mercato libero scegliendo operatori conosciuti ed affidabili
- agevolazioni sotto forma di credito d'imposta



Sappiamo tutti come sia bello ed accogliente un ambiente ben illuminato ma l'energia non deve diventare una voce di spesa insostenibile. Possiamo cominciare dalla gestione oculata dell'illuminazione, possibilmente passando a quella a led con regolazione dell'intensità. Attenzione a tutta l'illuminazione da esterni, spesso affidata a fari e faretti! Questo cambiamento può portare ad un risparmio fino al 15% del costo bolletta con una spesa facilmente ammortizzabile in pochi mesi di utilizzo. Giocando d'astuzia, sarebbe carino proporre “la serata romantica” o la cena del giovedì a lume di candela: magari potrebbe aiutare qualche timido avventore ad uscire di casa per passare una serata diversa!

Usiamo anche attenzione e oculatezza nella preparazione della linea, di tutti i semilavorati e di quanto verrà ultimato nella cottura, cercando di aprire e chiudere il meno possibile le celle frigo/freezer.

Nelle sale più piccole o in ambienti molto raccolti e senza riscaldamento centralizzato, possiamo valutare di scaldare l'aria con le pompe di calore piuttosto che con impianti tradizionali. Ovviamente se avete un impianto in classe energetica A/A+ o al massimo B. In caso di riscaldamento a metano, si può valutare l'efficienza dei termosifoni (elementi radianti): non costano molto e possono fare la differenza!



- illuminazione a led con regolazione dell'intensità
- attenzione all'illuminazione da esterni

- attenzione a quante volte si aprono e chiudono le celle frigo / freezer nella preparazione della linea
- riscaldamento delle stanze più piccole con le pompe di calore piuttosto che con impianti tradizionali





LEMADY



Lemady è la miscela a base di pasta madre essiccata di frumento ideale per strutturare tutti i tipi di impasto per pizza, in particolare quelli in cui si ricerca una spiccata alveolatura, maggiore volume in cottura, lunga conservabilità dell'impasto, profumi e sapori esaltati.

Modalità di utilizzo: da 2 a 20 g/kg di farina, in base alle necessità. Richiede l'aggiunta di lievito di birra.



SCOPRI TUTTA
LA GAMMA
DI FARINE
LE 5 STAGIONI

pizzastories.le5stagioni.it

Le misure del piano Industria 4.0 permettono di investire in attrezzature di utilizzo quotidiano come impastatrici, forni, forni pizza, frigoriferi, lavastoviglie e tutti i macchinari che possono essere connessi anche alla rete informatica, in modo da ottimizzarne accensioni/spegnimenti e riscaldamento anche a distanza.

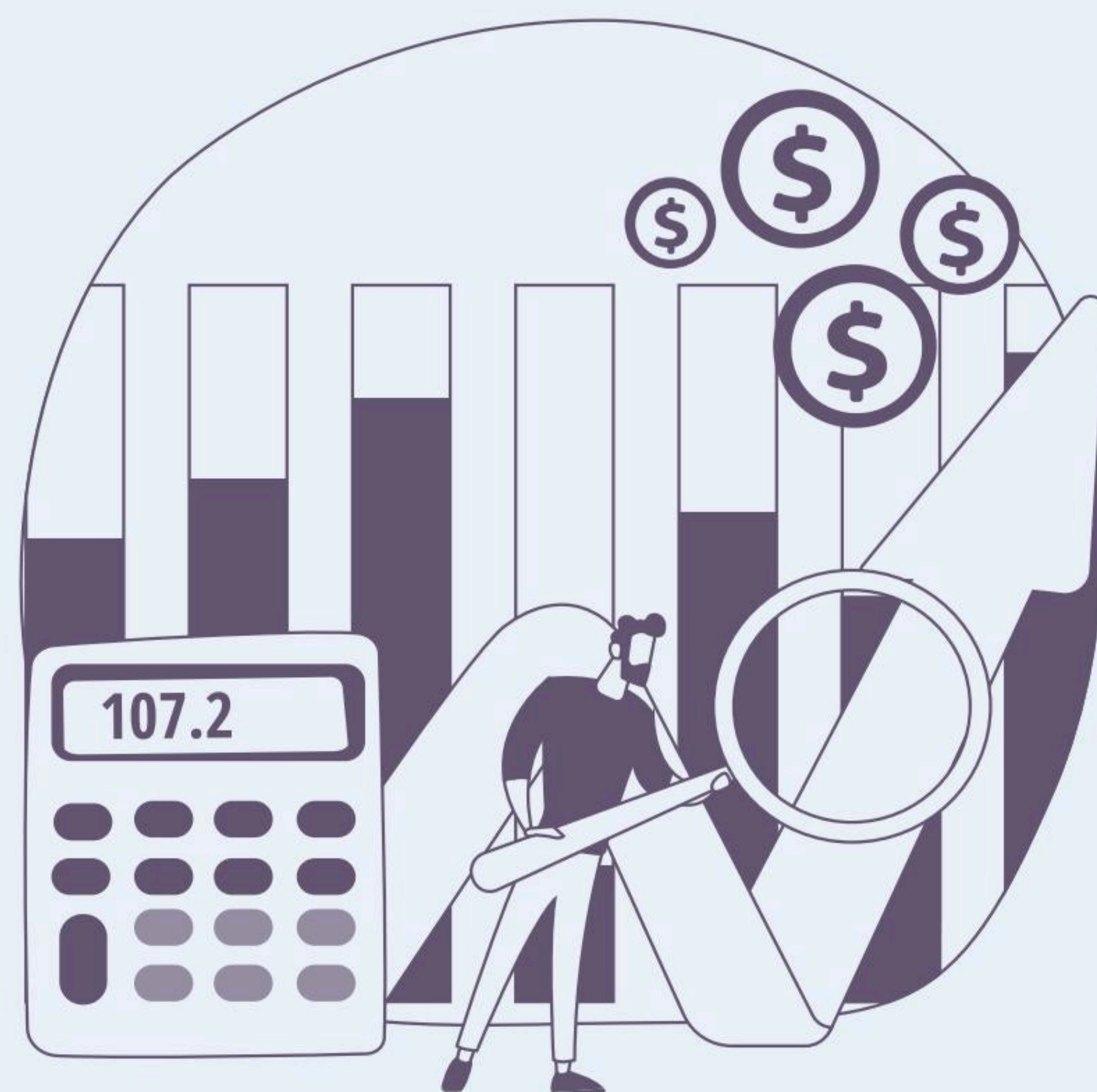
Fino a fine 2022, a fronte dell'acquisto si riscuote un credito di imposta del 40%, che diminuirà al 30% nel 2023. Consultate tutte le informazioni sul sito web dell'Agenzia delle Entrate al link

<https://www.agenziaentrate.gov.it/portale/web/guest/investimenti-in-beni-strumentali/entita-e-utilizzo-del-credito-d-imposta>

Particolare attenzione meritano tutti gli elettrodomestici connessi alla catena del freddo: in una cucina professionale, abbattitori e celle frigo/freezer possono arrivare da soli al 40% del consumo energetico totale del ristorante. Gli apparati refrigeranti solitamente vengono sostituiti solo a fine vita, ma con il costo dell'energia attuale un investimento in questo senso si andrebbe a ripagare più velocemente, ottimizzando gli assorbimenti.

Altro consiglio tecnico e non di difficile installazione: se non lo avete, un ottimizzatore di corrente è un facile ed immediato strumento per il risparmio energetico. L'ottimizzatore distribuisce l'erogazione dell'energia, analizzando in modo razionale il consumo delle varie attrezzature ed il "carico" di lavoro istantaneo sulla rete elettrica ottimizzando lo sfruttamento dell'energia.

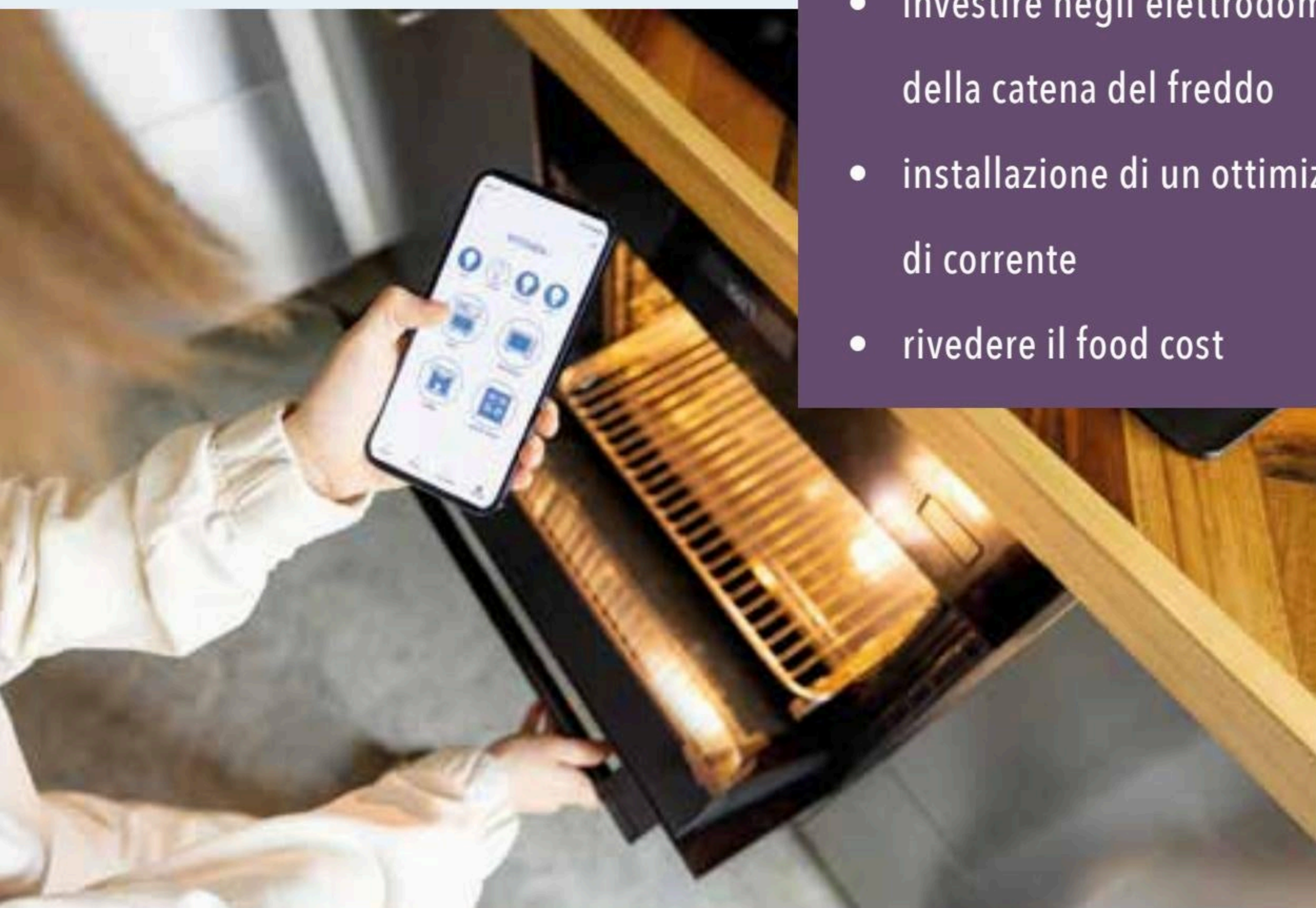
- attrezzature che possono essere connesse alla rete informatica
- investire negli elettrodomestici della catena del freddo
- installazione di un ottimizzatore di corrente
- rivedere il food cost



Non ha nulla a che vedere con il risparmio energetico ma rivedere il food cost ed adeguare le tariffe al momento, pur senza fare aumenti così importanti da scoraggiare la clientela, è comprensibile ed indispensabile alla sopravvivenza del locale.

Accertarsi di aver spento luci ed elettrodomestici non indi-

spensabili quando si chiude il locale resta il classico "consiglio della nonna" che non guasta mai!



IL TUO IMPERO INIZIA ORA. AVE, AVGVSTO!



TEMP. MAX 500°
CON MENO DI 10 KW



STAY GREEN
SENZA LEGNA



RISPARMIO ENERGETICO
SISTEMA BREVETTATO ATS



CUPOLA
PERSONALIZZABILE



AVGVSTO è il primo forno boutique a energia pulita. Per cuocere ogni tipo di pizza. Per semplificare il tuo lavoro, eliminando il caldo eccessivo con la barriera d'aria Air Trap System. AVGVSTO 6 e 9 pizze: la tecnologia di oggi nel rispetto della tradizione italiana.



Pizza,



di Giusy Ferraina

Pizze e focacce, bianche, rosse, farcite, cotte a legna dal fornaio o in pizzeria, in pala o in teglia sono le varianti di un'unica forma di cibo di strada. Dalla Toscana all'Abruzzo, passando per Lazio e Umbria, la pizza unta e profumata, incartata calda, da sola o con il companatico a piacere, è una religione. Ogni città o borgo, ogni regione ha il suo nome per identificarla, la sua ricetta per prepararla ma l'essenza non cambia e quel rettangolo di pasta che diventa uno spuntino di metà mattina, il pranzo e perché no, anche una cena in versione asporto, ci sa regalare ad ogni morso tanta soddisfazione.

Tra le regioni del centro Italia, di lunga tradizione contadina, intorno ad ogni tipologia di pizza o focaccia c'è una storia profonda tra il territorio e la cucina, quella del popolo, sicuramente povera, di semplicità che nel tempo si sono conservate e arricchite di nuovi ingredienti, di tecnologia e nuovi impasti. Il termine pizza diventa sinonimo di focaccia, di disco di pasta, a volte azzimo a volte lievitato, che sostituisce il pane e serve da accompagnamento al formaggio o alle zuppe di verdure. Preparazioni antiche di cui è importante conoscere la storia, l'evoluzione e - perché no - anche le ricette.





LA PIZZA ROMANA

Se dici Lazio dici Pizza Romana. Quella tonda, bassa e scrocchiarella per capirci, con un cornicione appena accennato, croccante al punto tale che deve saper mantenere il peso della farcitura senza rompersi. Una pizza che negli ultimi anni è tornata prepotentemente in auge, grazie a pizzaioli come Jacopo Mercuro che guardano alla tradizione per costruire la pizza del futuro con la giusta dose di creatività e avanguardia. Il risultato? La pizza romana vive un suo rinascimento, riscoperta in tutta la sua bontà e golosità, è la base per farciture classiche e gourmet, con croccantezza e leggerezza. Nata nel secondo dopoguerra come “accessorio extra” delle trattorie oggi è un must e non si discute. Ma la pizza romana non è solo Lei. Tale definizione racchiude altri due importanti tipi di lievitato: pizza «del fornaro», cioè la pizza cotta nel forno del pane e la pizza in teglia. La prima è la versione più antica di pizza romana, quella bianca e rossa, che tutti i romani doc portano nel cuore. Nata per caso o meglio come test

della temperatura del forno. È Roscioli che ieri come oggi porta avanti questa tradizione, migliorando impasti e cotture e riuscendo a fare una delle pizze del fornaro più buone e tipiche di tutta la capitale.

E poi c'è la pizza in teglia, vera rivoluzione creativa dello street food. Se inizialmente è un prodotto da rosticceria, poco lievitato, grasso e non molto digeribile, negli anni diventa, grazie alle varianti gastronomiche, un prodotto molto richiesto che spinge all'apertura di numerose pizzerie al taglio in tutta la città. L'aumento di consumo impone anche una maggiore cura nella preparazione. Sarà prima Angelo Iezzi a dedicarsi a lievitazioni a freddo e più lunghe e poi un giovane Gabriele Bonci che con il suo Pizzarium si concentra su miscele di farine, maggiore idratazioni, lievitazioni lunghe che rendono gli impasti soffici, friabili e altamente digeribili. Assistiamo ad una vera e propria svolta innovativa che trasforma la pizza in teglia in un'opera d'arte contemporanea. Ovviamente inutile ribadirlo: la pizza bianca si mangia con un “botto di mortazza” dentro” o con i fichi di stagione. Altrimenti non c'è godimento.

SCHIACCIATA TOSCANA

Dalla pizza bianca romana alla Schiacciata Toscana il passo è breve. Simili, ma non uguali e con due storie differenti alle spalle. La cosiddetta schiacciata era un tipico piatto contadino, un disco di pasta fatto con acqua e cereali vari macinati, poi “schiacciato” e cotto su pietre roventi, una preparazione antica descritta già da Catone il Vecchio, che nel Medioevo lascia il posto alla cottura al forno.

La schiacciata toscana, detta anche “ciaccia” ad Arezzo e in Valdichiana, ma anche “schiaccia”, “stiacciata” o “schiacciata all'olio” prevede un impasto simile al pane fatto con acqua, farina e lievito, con l'aggiunta dell'olio extravergine d'oliva e, in superficie, del sale. Perfetta per essere poi farcita con salumi, verdure e formaggi. Una ricetta semplice che viene declinata in diverse versioni e chiamata con svariati nomi in base al territorio (i toscani sono riusciti a collezionare ben 617 nomi secondo un censimento fatto

qualche anno fa da Unioncamere e Accademia della Crusca).

C'è il Ciaccino senese, diffuso anche a Firenze, dove è conosciuto come covaccino, mentre a Pistoia viene chiamato cofaccino. Un derivato della vecchia ciaccia impastata con i ciccioli di maiale, una mini focaccia croccante fuori e morbida all'interno che viene solitamente farcita con prosciutto e mozzarella, oppure con salsiccia e verdure ripassate in padella. Una ricetta locale molto golosa vuole il ciaccino ripieno di gota stagionata, salume ricavato dalla guancia del maiale, e pecorino delle Crete Senesi.

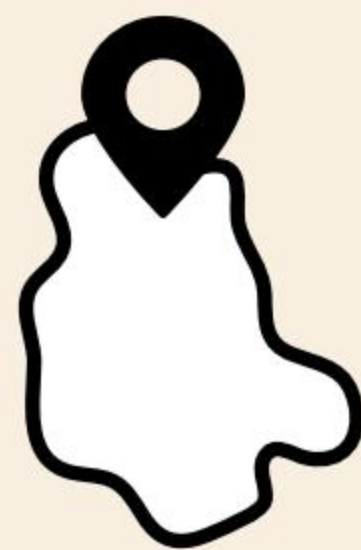
E poi ci sono le mille focacce toscane. C'è la focaccia leva di Galliciano nella Lucchesia, che al classico impasto aggiunge patate lesse e latte. Più simile al pane è la focaccia pontremolese (Massa Carrara) che lievita avvolta nelle foglie di castagno. Nella stessa zona, a Fossola, si fa la focaccia di nonno Pilade, che lievita dalle 6 alle 9 ore con uova, semi d'anice, mandorle, nocciole e uva sultanina oltre agli ingredienti base. A metà fra il dolce e il salato è la focaccia bastarda di Pitigliano che somiglia nella forma ad



un panettone. A metà fra schiacciata e piadina, ma cotto nei testi è il Panigaccio di Podenzana (MC). La ricetta di base prevede acqua, farina e sale, da mescolare fino a ottenere una pastella fluida che non deve riposare né lievitare. L'impasto viene versato nei testi già arroventati sul fuoco che cuoce in pochi minuti.

Infine la Cecina o torta di ceci, ovvero la versione toscana della farinata ligure, focaccia bassa e croccante a base di farina di ceci e abbondante pepe in superficie. Il nome cecina viene usato soprattutto a Pisa, ma anche a Lucca e nella Versilia, mentre nella variante livornese è chiamata torta di ceci. Diffusa anche a Carrara, e qui si chiama "calda calda".

Umbria



TORTA AL TESTO

Figlia della cultura contadina, la torta al testo definita il pane dei poveri, è oggi la regina della tradizione gastronomica umbra. Conosciuta anche come Crescia umbra, è un tipo di pane piatto, basso non lievitato a base di farina, acqua, olio, sale e bicarbonato, dalla forma rotonda dello spessore di circa 3 cm che viene cotto su una piastra di ghisa detta "testo" (da qui il nome), usata in origine come sostituto del pane laddove il pane non era un bene da concedersi tutti i giorni. Il risultato? Una focaccia morbida, saporita, dal gusto delizioso, a metà strada tra una piadina e una focaccia, che può essere consumata da

sola al posto del pane oppure farcita con salumi e formaggi di cui l'Umbria è grande produttrice, quali per esempio il capocollo, la lonza o le saporite salsicce locali. Essendo di base poco sapida, la torta al testo si sposa alla perfezione con tutti i sapori decisi. La cottura sul testo era una pratica già diffusa nell'antica Roma, dove le focacce si cuocevano su tegole di laterizio indicate col termine latino "textum". Tuttavia la diffusione della torta al testo umbra è un'eredità dell'epoca bizantina, quando in Italia vennero introdotte la pita greca e lo yufka, tipico pane turco, di cui la torta al testo può essere considerata parente stretta.





la TORRENTE

il buon pomodoro italiano

*"Gli artisti
della pizza".*



Tante idee da assaporare ogni mese con i nostri dodici "Artisti della pizza". Novembre è stato dedicato al nostro caro pizzaiolo **Ciro Lentino**, che esalta il gusto dei nostri friarielli con la sua speciale pizza ai "friarielli e polpetta della nonna". Mondati, lavati con cura, lessati in acqua salata e immersi nell'olio ben caldo. Il segreto dei nostri Friarielli è la materia prima selezionata. Selezioniamo la parte più tenera portando in tavola una combinazione di gusto e tradizione che non stanca mai. Riscopri il piacere di stare a tavola con la Torrente.

scopri di più



www.latorrente.com - info@latorrente.it



Abruzzo



LA PIZZETTA TONDA E LA SCIMA

Spostiamoci ora in Abruzzo. Uno dei pezzi forti è la celebre Pizzetta Tonda di Pescara. Siamo nel 1958 sul lungomare di Pescara dove Gabriele Ciferni nel suo stabilimento balneare Trieste crea la sua pizzetta tonda: non troppo alta, friabile sui bordi e soffice all'interno grazie alla cottura nel padellino. Questa pizza in versione street food spopola subito e diventa simbolo di una città, oggi in diverse varianti: dalla classica margherita a quella con alici, con broccoli e salsiccia, carciofi e pecorino e chi più ne ha, più ne metta, rimanendo sempre fedeli ai prodotti tipici locali.

Andando più indietro nel tempo tra le antiche preparazioni di pizze e focacce troviamo qui in Abruzzo la pizzonta, definita anche pizzetta, pizzondella o

pizz'onta. Un cibo diffuso tra i contadini di zona preparato con pochi e semplici ingredienti, che spesso diventava la cena di tutta la famiglia. Può essere farcita in mille modi, è irresistibile con la salsa di pomodoro, provola e mozzarella oppure con i peperoni arrosto.

Da non dimenticare poi la Pizza Scima. Anche questa ricetta affonda le sue origini nel tempo e nelle comunità ebraiche presenti nella regione. È una focaccia senza lievito (la parola scima, dal dialetto "acime", significa infatti azzimo), molto bassa e croccante, si prepara con solo quattro ingredienti: farina, vino bianco, olio extravergine e sale, per poi essere cotta sotto il coppo, un grosso coperchio ricoperto di braci e abitualmente consumata come sostituto del pane. Oggi si prepara anche nel comune forno di casa, friabile e leggermente unta è ideale per accompagnare salumi, formaggi o verdure.



Molise



FIADONE E PIZZA ASSETTATA

A metà strada tra Abruzzo e Molise troviamo il Fiadone, focaccia tipica molisana, ma adottata anche dai vicini abruzzesi. Si tratta di una delle ricette più antiche della tradizione dell'Appennino: la sua versione più classica è una sfoglia a base di farina, uova, olio, vino bianco e ripiena di formaggio (solitamente si usa il pecorino o la ricotta). Preparato in occasione delle festività pasquali, ne esiste anche una versione dolce con uvetta e canditi.

Tra le focacce molisane più popolari c'è la Pizza di Mais, una sfoglia fatta con farina di mais cotta sotto il tipico "coppo" che serviva da accompagnamento alla minestra di verdura e carne di maiale. Oltre a questa, una delle pizze più diffuse a casa dei molisani è quella di patate, realizzata a partire da un impasto a base di farina, lievito, acqua e patate lesse. E, per chiudere il viaggio nella "regione che non esiste" non possiamo non citare la Pizza Assettata. "Assettata", ovvero sedotta, perché senza lievito più che una pizza è una schiacciata a base di farina, acqua e olio extravergine di oliva e aromatizzata con semi di finocchio e peperoncino.





LA CRESCIA E IL CHICHIRIPIENO

Le Marche sono la regione della Crescia: esiste addirittura un'Accademia della Crescia a tutela del prodotto a base di farina di grano duro o mais, uova, acqua, sale, pepe e strutto. Due le versioni: la crescia vonta e la crescia sfojeta ("unta" e "sfogliata"). La prima è molto spessa, e dopo cotta, viene unta con il lardo di maiale e rimessa per qualche secondo sulla griglia. La crescia sfogliata è invece formata da una pasta che viene ripiegata e stesa diverse volte in modo da ottenere più strati. La sfogliata diffusa a Urbino e dintorni viene chiamata anche crostolo. Avete mai sentito parlare del chichiripieno? È una focaccia farcita con peperoni rossi e gialli, olive verdi, alici, tonno, carciofini che vanta origini mediorientali: pare infatti che sia stata importata attraverso dei viaggi commerciali. È una preparazione tipica di Offida, dove la parola chichì in dialetto vuol dire pizza. Stesa in due sfoglie poi sovrapposte con al centro un ripieno costituito da una crema ottenuta tritando e amalgamando insieme tutti gli ingredienti. È il classico antipasto dai ristoranti locali, ma è ottima anche come piatto unico per le gite fuori porta o come aperitivo.



CASA
Penelope

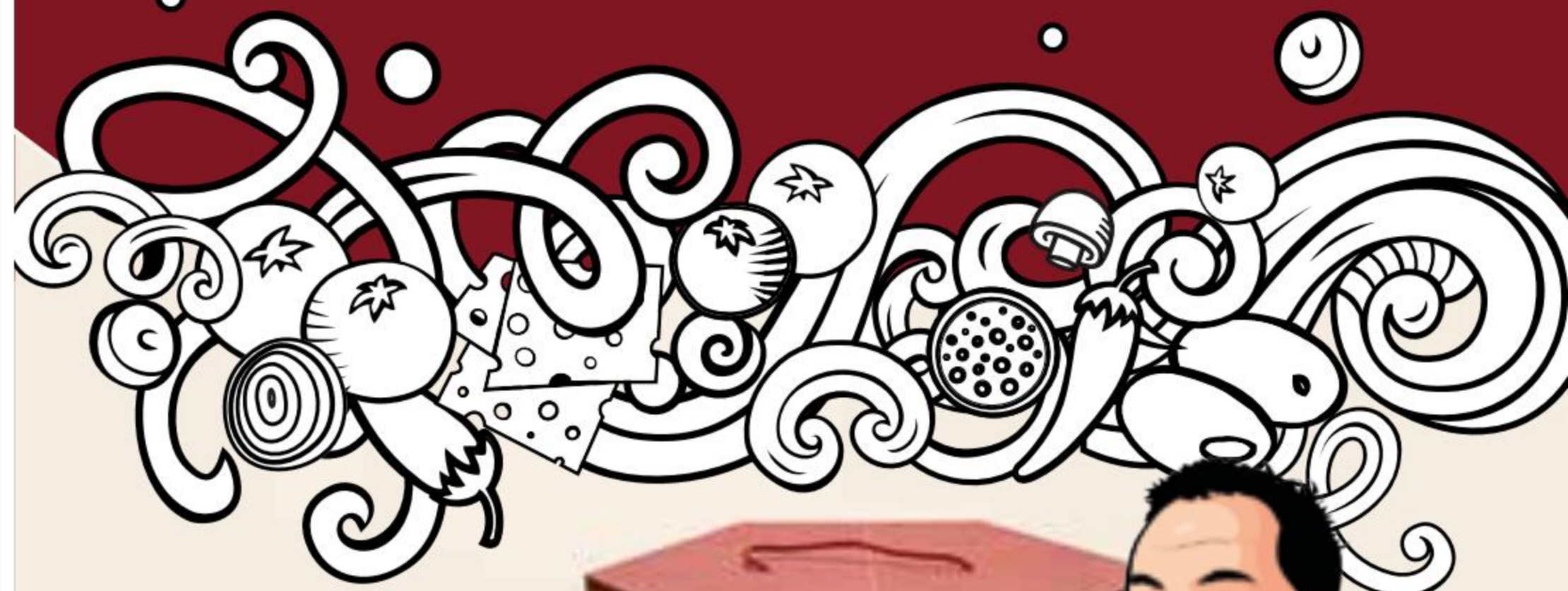
LA PIZZA IN PALA



**LIBERA LA TUA FANTASIA
LASCIATI ISPIRARE**

10 IMPASTI SPECIALI

**100% naturali, lavorate a mano,
alta idratazione, leggere e croccanti!**



scopri
le nostre proposte di natale su
giannicalaon.com

Roma, città della pizza

di A. P.

«Un giorno, un industriale Napoletano ebbe un'idea. Sapendo che la pizza è una delle adorazioni culinarie napoletane, sapendo che la colonia napoletana in Roma è larghissima, pensò di aprire una pizzeria in Roma. Il rame delle casseruole e dei ruoti vi luccicava; il forno vi ardeva sempre; tutte le pizze vi si trovavano: pizza al pomodoro, pizza con mozzarella e formaggio, pizza con alici e olio, pizza con olio, origano e aglio.

Sulle prime la folla vi accorse: poi, andò scemando. La pizza, tolta al suo ambiente napoletano, pareva una stonatura e rappresentava una indigestione; il suo astro impallidì e tramontò, in Roma; pianta esotica, morì in questa solennità romana».

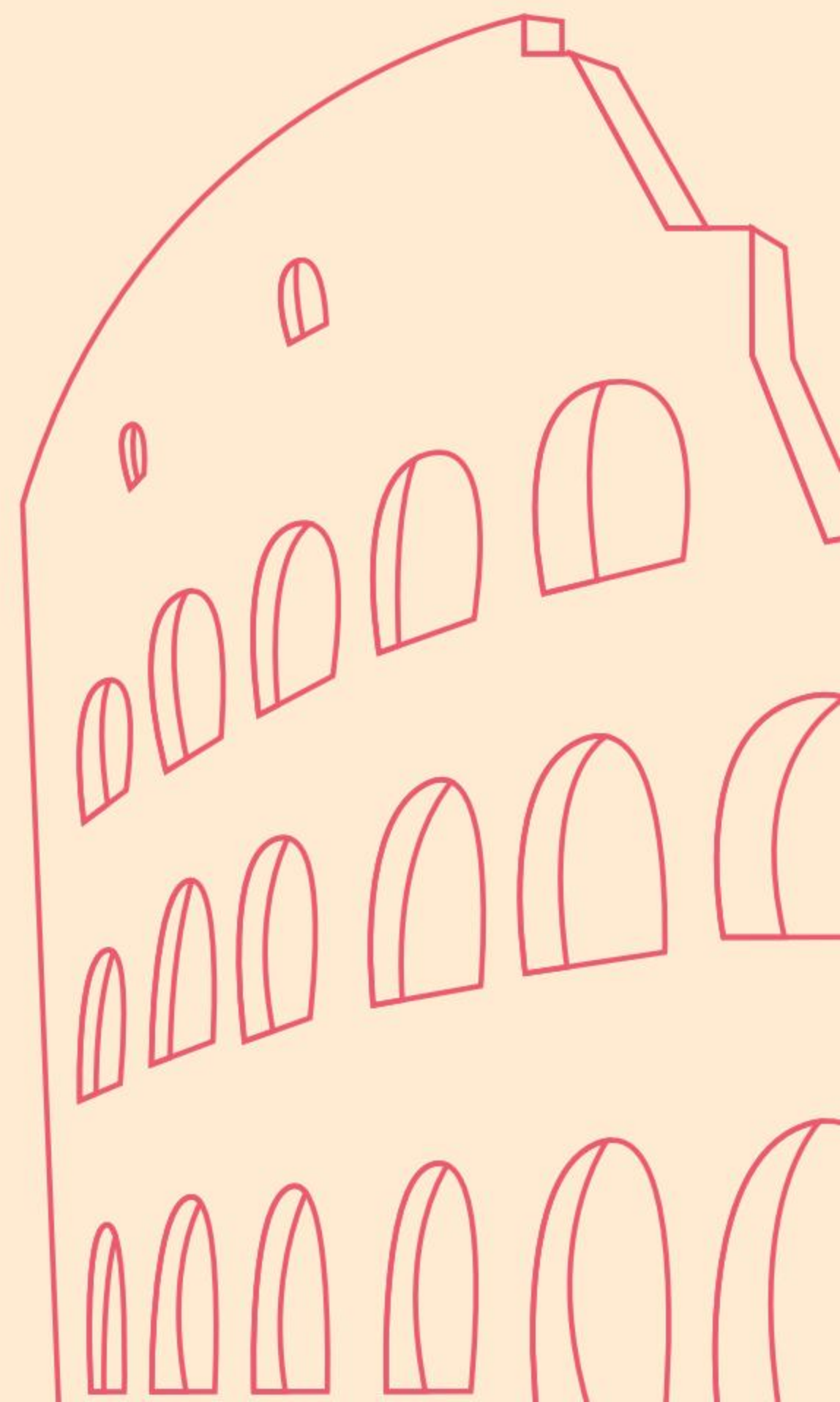
Matilde
Serao

Sono le parole con cui Matilde Serao nel suo capolavoro "Il ventre di Napoli" descrive la pizza e il fatto che tale prodotto non potesse avere speranze fuori dai vicoli del capoluogo partenopeo. Siamo a fine Ottocento e, in quel tempo, la pizza per Napoli è ancora un cibo che - come dice l'autrice greca, naturalizzata italiana:

«rientra nella larga categoria dei commestibili che costano un soldo, e di cui è formata la colazione o il pranzo di moltissima parte del popolo napoletano».

Parliamo però di una pizza diversa a quella a cui siamo abituati oggi, un prodotto preparato durante la notte e poi venduto negli angoli delle strade più povere della città, con il rischio di vedere queste fette di pizza che

«si gelano al freddo, che s'ingialliscono al sole, mangiati dalle mosche».



Ancel Keys

Eppure, già in quel tempo, una speranza di un futuro migliore la pizza ce l'aveva perché, accanto a queste fette di pizza da un soldo, vi erano anche delle fette da due centesimi, destinate alla colazione dei bambini che andavano a scuola, ovvero di fatto le famiglie più agiate della città. Ce ne vorrà però di tempo per vedere la pizza conquistare la Capitale. Settant'anni dopo la Serao, infatti, Ancel Keys, il padre della Dieta Mediterranea racconterà la sua "disavventura": ai tavoli di una tipica osteria romana avrà infatti l'ardire di chiedere una pizza ma si sentirà rispondere dal cameriere:

R «Pizza? Sono cose da napoletani».

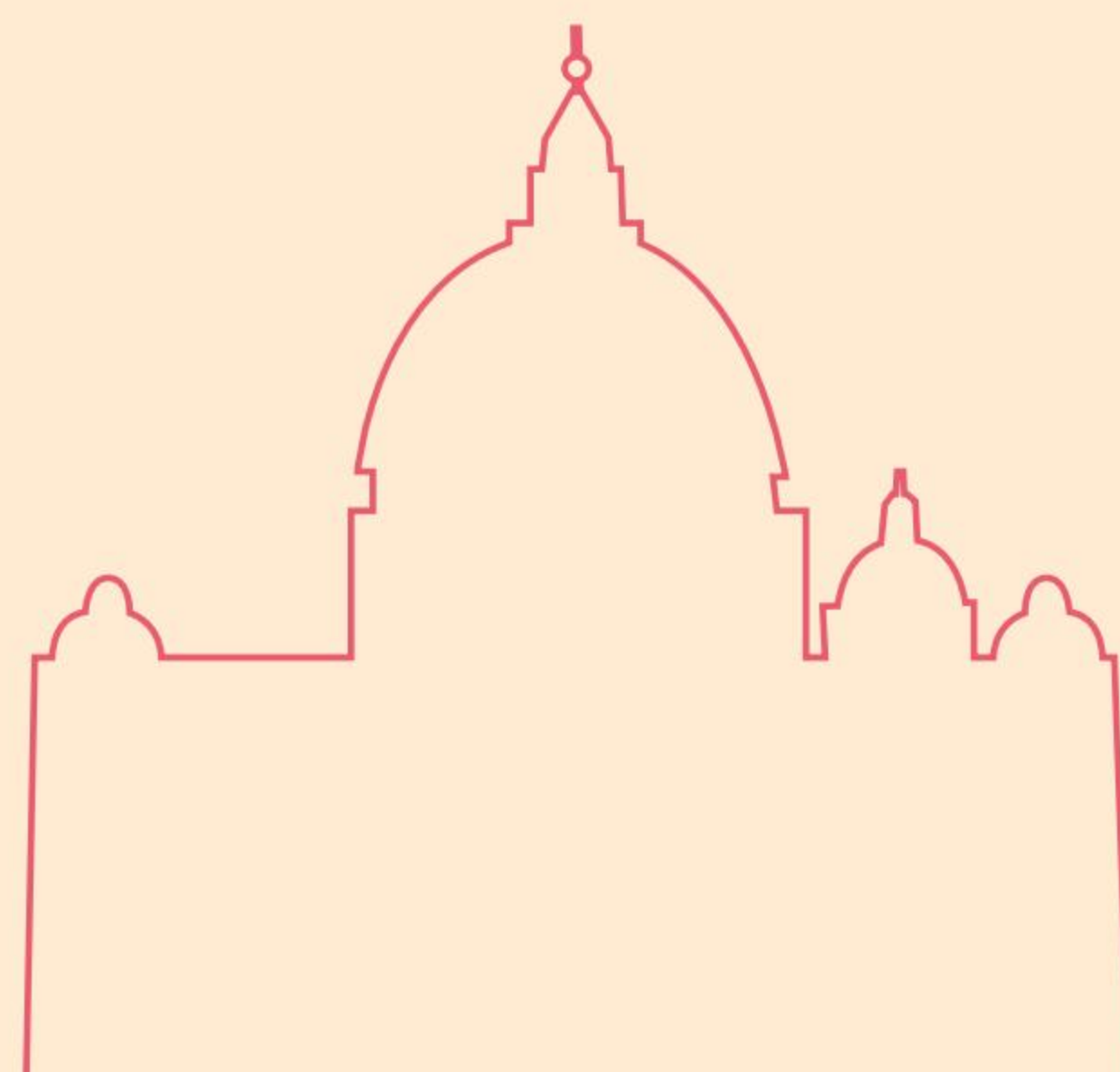
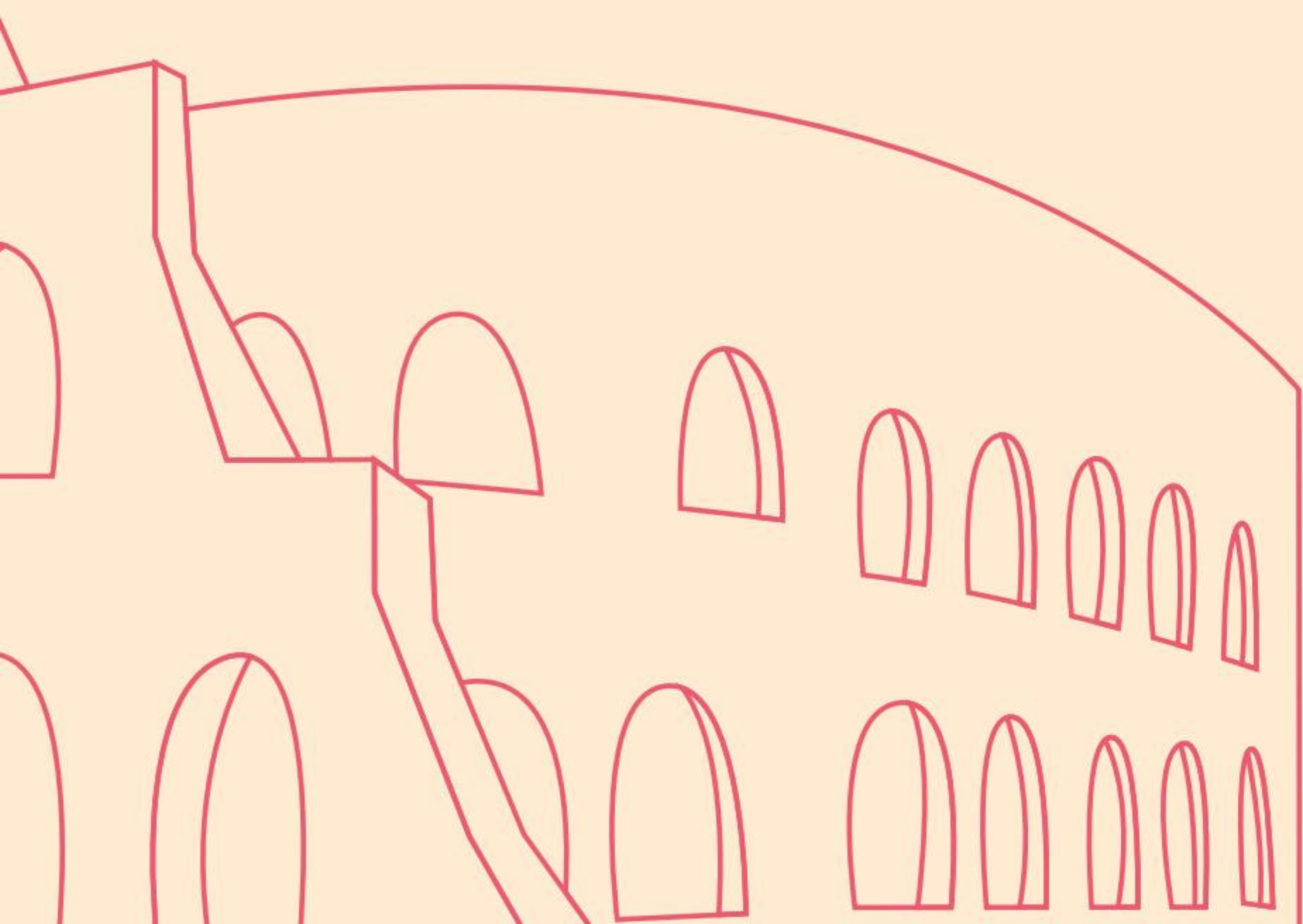
Probabilmente quel cameriere non sapeva che la prima volta in cui la parola pizza fa la comparsa sul suolo italico era stata in realtà a Gaeta, nel Lazio, nel 997 ed era il compenso per il contratto di affitto di un mulino situato nel territorio dell'attuale Comune di Castelforte e tale termine ricorre ancora nei documenti della Curia Romana del 1300, dove si parla di "pizis" e "pissas" riferendosi ad alcuni tipici prodotti da forno in Abruzzo e Molise. Né poteva immaginare che 50 anni dopo il "Pizza Hero" per eccellenza sarebbe stato il romanissimo Gabriele Bonci.

Ma andiamo con ordine.

La risposta di quel cameriere era dovuta quasi certamente allo scetticismo con cui Roma guardava alle nuove pizzerie che proprio in quegli anni iniziavano a fare la loro comparsa: locali che definire spartani è dir poco e che vendevano birra e vino sfuso. Ne parla, non a caso, Pierpaolo Pasolini nel romanzo "Una vita violenta" riferendosi alla pizzeria *Ai Marmi*, operante dal 1952.

997
prima volta utilizzo
termine pizza

1300
termine "pizis" e "pissas"
trovato nei documenti della Curia
Romana



Marco Roscioli

Contestualmente, nella seconda metà degli anni '50 diversi fornai romani decisero di diversificare la propria attività proponendo pizza al taglio. Per far sì che “non invecchiasse” al banco, correndo il rischio del pizzaiolo narrato dalla Serao, si aggiungevano strutto e olio all'impasto del pane. Successivamente, si puntò invece su una idratazione più spinta. A dire il vero, la pizza “del fornaro” è una tradizione documentata nella Capitale sin dalla prima metà dell'Ottocento: in Campo de' Fiori pare infatti che il forno - attivo ancora in tempi recenti - sfornasse già pizza bianca e pizza rossa. A dare una svolta è tuttavia Marco Roscioli che nel 1972 rileva un forno il cui impianto originario risale al 1824 e cuoce la propria pizza a una temperatura di circa 360 gradi per qualche minuto, asciugandola e facendola diventare “scrocchiarella”.

Tra gli anni Settanta e Ottanta del Novecento si diffondono poi le pizze in teglia in quasi tutti i quartieri della Capitale. Inizialmente, la pizza in teglia lievita non più di 5 o 6 ore ed è un prodotto ricco di grassi ma nel 1987 un giovane pizzaiolo aprirà una pizzeria in cui esprimerà un impasto molto più idratato, a lunga lievitazione e che vede impiegato l'olio di oliva al posto dello strutto: si tratta di Angelo Iezzi, ormai pilastro della storia della pizza contemporanea.

È in questo filone di rinnovamento che troviamo anche un altro nome, forse meno noto di Iezzi ma altrettanto importante: Franco Palermo. Franco fu tra i primi - se non il primo - a Roma a fare il pane con farine biologiche, trasmettendo i suoi insegnamenti con generosità a quanti volessero “imparare un mestiere”. Ed è lo stesso stile che mette da quarant'anni nelle sue pizze da banco. Il suo mantra è:

“Lievita, lì è vita”.

Oggi opera in Pizzeria di Quartiere, portando in tavola un prodotto che ha un'identità diversa dalle principali scuole, una pizza con lunga lievitazione da farine italiane e biologiche macinate a pietra e cotte nel forno a legna.

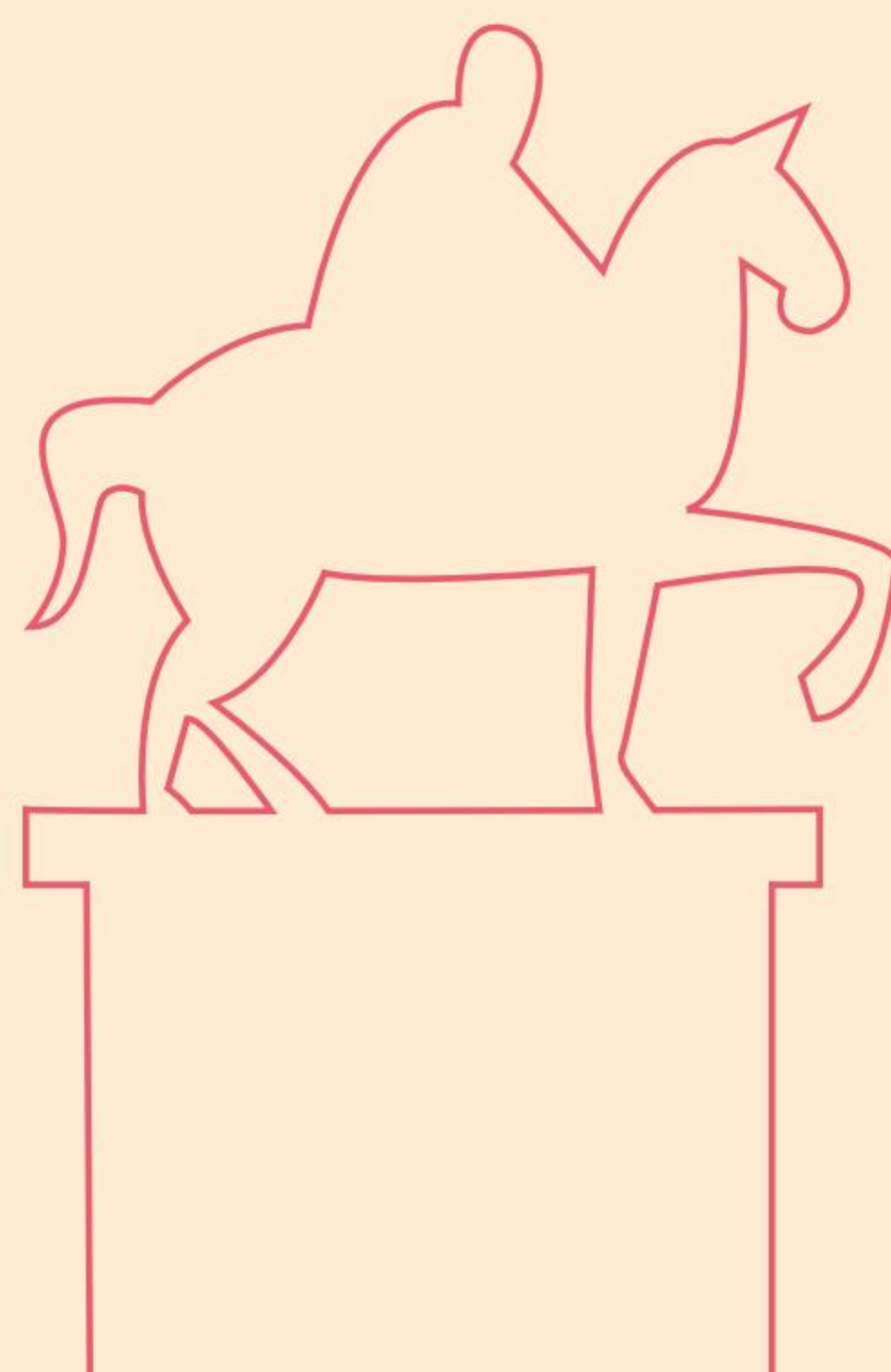
seconda metà anni '50
viene proposta la pizza
al taglio

1972
Marco Roscioli rileva
un forno in cuoce la
pizza a 360 gradi

1987
Angelo Iezzi sperimenta un impasto
più idratato, a lunga
lievitazione, con olio
d'oliva

Angelo Iezzi

Franco Palermo





MOLINO DALLAGIOVANNA PRESENTA



PIZZA BIT

competition

2 EDIZIONE

**LE ISCRIZIONI SONO APERTE
FINO AL 30 NOVEMBRE!**

MEDIA PARTNER



Gabriele Bonci

Tra i tanti allievi di Palermo c'è Gabriele Bonci che da lui ha appreso la passione per le farine bio, gli impasti "in purezza" come quello di farro e soprattutto le lunghe lievitazioni che conferiscono leggerezza al prodotto. Dal 2003 Bonci con il suo Pizzarium è un'istituzione, non solo per Roma.

Qualche anno prima di Bonci, però, un altro grande protagonista dello storytelling "pizzoso" aveva fatto il suo approdo nella Capitale: Giancarlo Casa aprì infatti *La Gatta mangiona* nel 1999. Sin dall'inizio, Giancarlo e Cecilia Capitani si dedicarono allo studio di un impasto "di qualità" sperimentando diversi gradi di maturazione e ricercando materie prime ben diverse da quelle proposte nelle pizzerie fino a qualche anno prima. Attirarono così subito l'attenzione dei giornali e poco dopo delle guide e ciò, insieme al passaparola positivo dei primi clienti, portò rapidamente ad un buon successo del locale e a un auspicabile spirito di emulazione.

Giancarlo Casa

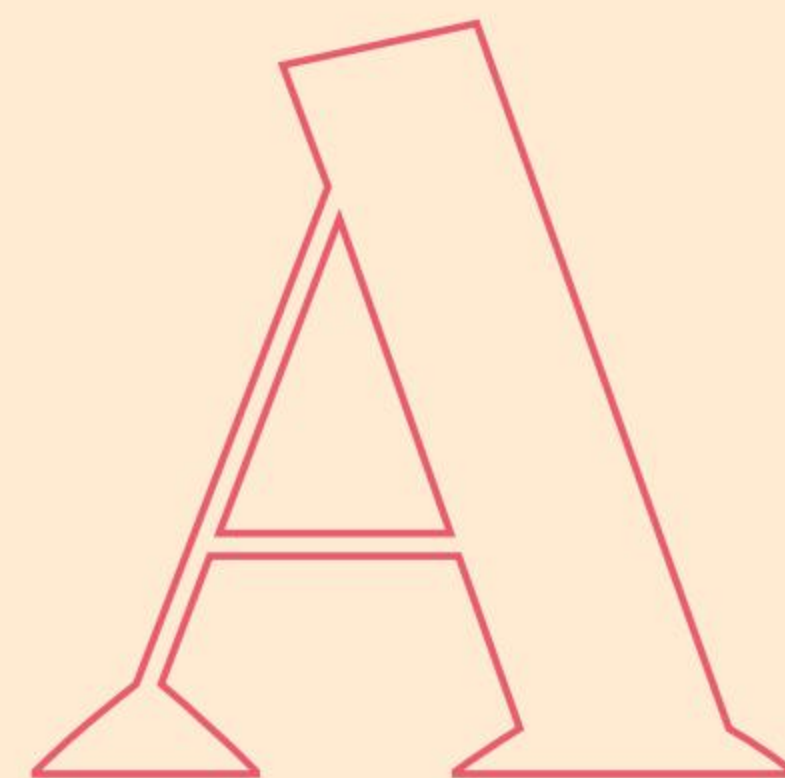
Jacopo Mercurio

Solo sei anni dopo, nel 2005, il gigante buono Stefano Callegari darà vita a Sforzo, puntando sul forno a legna e sulla pizza col cornicione che presenta sempre qualche bruciatura perché a lui piace "ben cotta".

Stefano Callegari

Di lì, in poi, è un fiorire di grandi nomi: dalla Fucina di Edoardo Papa agli Illuminati di Pierdaniele Seu, al sofisticato Qvinto di Ivano Veccia. Discorso a parte merita invece Jacopo Mercurio, laureato in giurisprudenza, che, sebbene sia il più giovane tra quelli citati, ha operato una vera e propria rivoluzione, decidendo di non investire sulla pizza napoletana ma ridare dignità alla pizza romana. È il 2018 quando apre a Centocelle "180 grammi", dichiarando sin dall'insegna il peso del suo panetto e la sua vocazione. Tre anni dopo, il locale apre una nuova sede in via Gernazzano per soddisfare le numerose richieste e oggi il suo è un prodotto vincente, grazie alla qualità assoluta dei prodotti e anche alla grande verve comunicativa dell'ex avvocato.

In definitiva Roma, nella sua multiculturalità, ci insegna che la pizza non è democratica ma autocratica perché è esperienza diretta del mondo alimentare in cui essa nasce e si sviluppa. È un simbolo universale in cui ciascuno si riconosce nella pluralità di significati.



abtechexpo.it



ARTE BIANCA E TECNOLOGIE

21-25 GENNAIO 2023
FIERA DI RIMINI

DISCOVER
BAKERY'S
FUTURE

7° SALONE INTERNAZIONALE DELLE
TECNOLOGIE E PRODOTTI PER LA
PANIFICAZIONE, PASTICCERIA E DOLCIARIO



ORGANIZZATO DA

**ITALIAN
EXHIBITION
GROUP**
Providing the future

IN CONTEMPORANEA CON

SIGEP
THE DOLCE WORLD EXPO

PROMOSSO DA



IN COLLABORAZIONE CON





COME IL CACIO SULLA PIZZA

di Giusy Ferraina

A conti fatti, la sua “stagionatura” potrebbe essere lunga oltre 2000 anni. Sono pochi in effetti i formaggi che vantano origini così antiche come il **Pecorino Romano**, di cui parlò Omero e ne scrisse secoli più avanti Columella nel suo “De re rustica”. Era considerato il giusto condimento durante i banchetti dell’antica Roma e anche una grande fonte di energia, tanto da

essere utilizzato, complice la sua lunga conservazione, come integrazione al pane e alla zuppa di farro per i soldati. 27 grammi era la razione giornaliera da dare ai legionari per riprendere forza. Da allora, il Pecorino Romano è simbolo di un popolo e di una tradizione culinaria bucolica che ad oggi non solo sopravvive, ma gode di ottima salute.



IN FOTO
Marco
Quintili,
amatriciana in
fiamme

ACCANTO
Cacio
e pepe,
Stefano
Callegari
Sbanco

SAPIDO E PICCANTE

Il Pecorino Romano è un formaggio a pasta dura, cotta, prodotto con latte fresco di pecora intero, proveniente solo dagli allevamenti della zona di produzione che, da Disciplinare, sono Lazio, Sardegna (per la maggior parte) e provincia di Grosseto. Alla vista, presenta una crosta sottile color avorio; la sua pasta è bianca e compatta, all'assaggio è molto aromatico, lievemente piccante e sapido nella versione da tavola (ovvero con stagionatura minima di 5 mesi), piccante intenso nella sua versione più stagionata da grattugia (almeno 8 mesi).

La sua lavorazione è il frutto di secoli di esperienza, dove l'artigianalità e la mano del "casaro" e del "salatore" sono fondamentali. Il pecorino romano lo riconosci subito dalla sua forma cilindrica, dal colore nero della copertura e dal marchio di origine. Ma soprattutto lo riconosci dal profumo pungente e dal quel sapore intenso e avvolgente che dà a qualsiasi piatto una marcia in più. Non esiste piatto della tradizione romana dove non sia presente: dalla cacio e pepe, in cui è protagonista assoluto, alla carbonara, gricia o amatriciana, passando per la primaverile vignarola.

E IL CACIO SULLA PIZZA?

SOTTO
Alessio
Muscas

Domanda più che legittima, risposta più che affermativa. A Roma se vogliamo onorare e trasformare le ricette della tradizione in una pizza, il cacio "c'ha da esse!". Ogni pizzaiolo della capitale ha trovato quantità, forma e consistenza di questo formaggio, dandogli anche un valore nobile: massima espressione di gusto, elemento territoriale e identitario, personalità forte e audace. E allora proviamo a entrare in alcune pizzerie di Roma e farci raccontare utilizzi e varianti del cacio sulla pizza.

La prima associazione con la cremosa "**Cacio e Pepe**" è immediata: la pizza **Cacio e Pepe** esiste ed è anche fatta ad arte. Creazione di **Stefano Callegari** che la propone nel menu di Sbanco, oggi eredità di **Alessio Muscas**, che ha preso le redini del locale di via Siria. Il vero "trucco" per poter riprodurre l'effetto cremoso del celebre primo piatto sta nell'uso del ghiaccio messo sulla pasta stesa (con un bordo più alto rispetto al soito), in modo da farlo sciogliere durante la cottura che avviene "a bocca di forno". Si crea in questo modo l'effetto della pasta appena scolata, pronta per essere mantecata col formaggio. A pizza cotta, si ricopre



di pecorino grattugiato, pepe nero e un giro di olio extravergine d'oliva. Studiando meglio il menu di Sbanco, troviamo un'altra pizza degna di nota, che si ispira liberamente al detto "al contadino non far sapere quanto è buono il cacio con le pere". E proprio della Cacio e Pere stiamo parlando. Nata da un'idea di **Alessio Muscas** e che grazie alle sue note dolci e decise insieme è diventata un must del suo menu. Qui troviamo fior di latte campano, gorgonzola dolce, provola, delle pere lavorate con lo zucchero che "caramellizzano" in cottura per poi aggiungere in uscita uno strato abbondante di pecorino grattugiato. Se, come detto in precedenza, il pecorino romano compare in tutte le ricette della tradizione, quasi come fosse un assioma matematico, queste ricette a Roma si trasformano in pizze. Troviamo dunque la Carbonara, l'Amatriciana e la Gricia un po' dappertutto e in differenti versioni. **Marco Quintili**, nella sua pizza "tecnicamente napoletana" propone una Carbonara con crema di pecorino in cottura e in uscita, che si combina con il guanciale croccante e il tuorlo d'uovo marinato grattugiato in un gioco di consistenze e



di sapori interessanti.

E sempre Quintili nelle sue pizzerie ci propone la sua Amatriciana e la sua Gricia in fiamme, con - in questo caso - il cacio in versione "grattugiato" in uscita. Due pizze scenografiche nella forma, in quanto letteralmente accese davanti al commensale, e scenografiche nel sapore.

Anche **Pier Daniele Seu** conferma il legame con i piatti della tradizione e l'utilizzo in queste del pecorino romano dop, il più delle volte spolverato in aggiunta finale per regalare sapidità e un tocco emozionale. Presente nella sua Amatriciana, nella sua Arrabbiata e anche nella pizza Vignarola di primavera. Pizza che vuole una citazione a parte è la **Gricia 2.Seu**, la pizza che tutti dovrebbero mangiare una volta nella vita. Una rivisitazione personale della classica **Gricia** con chutney di cipolla rossa, guanciale croccante, fonduta di Pecorino e polvere di caffè.

Ivano Vecchia, pizzaiolo patron di Qvinto, prova a unire invece la tradizione napoletana con quella romana. E non è solo una questione di impasti, ma proprio di ricette e ingredienti che si incontrano. Vecchia ci racconta la sua **Mastunicola**, una antica pizza della tradizione napoletana e che nella sua interpretazione



odierna si arricchisce con strutto, porchetta, pecorino, basilico e pepe. E non delude.

Tra i pizzaioli storici di Roma c'è **Giancarlo Casa de La Gatta Mangiona** che propone due pizze interessanti e fuori dagli schemi: **La Pizza cosacca alla romana**, rivisitazione con pecorino romano grattugiato e menta romana e **la Dolce Forte**, un inno alla romanità con ricotta romana di pecora, zucchine romanesche cotte a forno a legna, e in uscita pesto, filetti di acciuga e scaglie di pecorino romano.

In questo percorso tra le pizze della capitale non possiamo non considerare anche la versione bassa e scrocchiarella e la pizza in teglia.

Facciamo un salto da A Rota Pizzeria Romanesca, nel quartiere di Tor Pignattara dove **Sami El Sabawi** rivendica l'utilizzo del mattarello per sfornare una pizza fina e super croccante come vuole la tradizione. Sami propone un altro classico della cucina romana: guanciale, carciofi, pecorino e menta. La sua versione prevede una duplice versione dei carciofi (alla romana e fritti) del guanciale, pecorino romano e mentuccia. Un gioco di consistenze e un equilibrio sapido-fresco tra pecorino e menta messi in uscita.



ACCANTO

Carbonara
pizza chef

E SULLA PIZZA IN TEGLIA CHE SUCCEDE?

La versione street food romana della pizza non è da meno. Basta entrare per esempio da Pizza Chef Roma a via Clelia: qui, sul banco a vista, troviamo a rotazione la **Cacio e Pepe**, la **Carbonara**, la **Gricia**, addirittura la **Pizza con la Trippa** (un'esperienza golosa da fare) che vogliono obbligatoriamente il pecorino sia in crema che grattugiato. E poi tante pizze con le verdure, ripassate in padella con il pecorino, o quella tra le più gettonate come ci sottolineano **Sara Longo e Mario Panatta** (lui addetto agli impasti, lei un portento sui topping) Patate, carciofi pecorino guanciale e menta. Importante per Sara e Mario la selezione delle materie prime, tutte locali e tutte da piccoli produttori artigiani. Qui non si usa un solo tipo di cacio, ma più di uno di produttori diversi in base alla tipologia di pizza e di abbinamenti studiati.

NON DI SOLO CACIO...

Rimanendo nel regno della pizza romana c'è ovviamente anche Jacopo Mercurio di 180 grammi che nel suo nuovo menu invernale introduce la "Carciofi conciati" con carciofi alla brace, bufala affumicata, maionese di carciofi al bergamotto, conciato di San Vittore, chips di zucca e basilico rosso. Una pizza che volutamente mette da parte il pecorino e sceglie di ripescare il Conciato di San Vittore, un formaggio quasi scomparso riportato in produzione grazie a Vincenzo Mancino di Dol per dare valore a quelle che vengono chiamate le eccellenze e che forse pochi conoscono.

ACCANTO

Cosacca,
Gatta
Mangiona



SOPRA

Pizza Gricia
di Pierdaniele
Seu

Arte e Poesia italiana

Tutti i nostri prodotti sono il frutto di un'**accurata selezione**, a partire dalla scelta delle materie prime, come **le nostre farine, gli oli e le polpe di pomodoro a marchio Sanfelici**, fino ai **pregiati salumi** e ai **funghi di stagione**.

Prodotti che passano dalle mani esperte di pizzaioli e chef che con **fantasia e creatività** trasformano un piatto semplice in qualcosa di **unico**: è così che nascono dei **veri capolavori di cucina**.



Sanfelici

PRODOTTI ALIMENTARI DI ALTA QUALITÀ

100% made in Italy



SEDE OPERATIVA E SHOWROOM: via Tadesa, 2/A - San Fermo di Piubega (MN)
Tel: 0376 655737 - Fax: 0376 655014 - Email: info@sanfelici.it - vendite1@sanfelici.it

www.sanfelici.it

Ricomincio da tre

UN TRIS DI PIZZE
GLUTEN FREE DEL
CENTRO ITALIA

Come abbiamo già visto per il Sud e per il Nord del nostro Paese, anche nei territori centrali della penisola la pizza senza glutine è una parte dell'enogastronomia che mette insieme e valorizza le peculiarità delle singole regioni. Vediamo nel dettaglio chi sono i protagonisti di questi territori, scoprendo alcune delle pizzerie dell'Italia centrale, provando ad immaginare un viaggio virtuale tra i locali gluten free di queste regioni.

di Alfonso Del Forno

Sardegna Iniziamo questo viaggio dalla splendida isola immersa nelle acque cristalline del mediterraneo, la Sardegna. In quel di Cannigione (Olbia Tempio) troviamo la pizzeria "Da Serafino e Giovanni", dove lavora Giuseppe Lapolla, pizzaiolo pluripremiato, istruttore della Scuola Italiana Pizzaioli e grande protagonista delle pizze senza glutine di alta qualità. Giuseppe ama mettersi sempre in gioco partecipando a diverse competizioni, nonostante le sue pizze siano già note al pubblico e i riconoscimenti raccolti in carriera non mancano. La pizzeria in cui lavora si trova nel cuore della Costa Smeralda ed è nota per le pizze gourmet, realizzate grazie all'utilizzo di materie prime di alta qualità, gestite in maniera impeccabile.



Da Serafino
e Giovanni

Man.Gia

Scendendo nel sud della Sardegna, troviamo un'altra realtà molto interessante, per quanto riguarda le pizze senza glutine. Si tratta di Man.Gia, a Cagliari, il locale di Giambattista Manca, che per amore della sua dolce metà, realizza questo ristorante-pizzeria totalmente senza glutine.

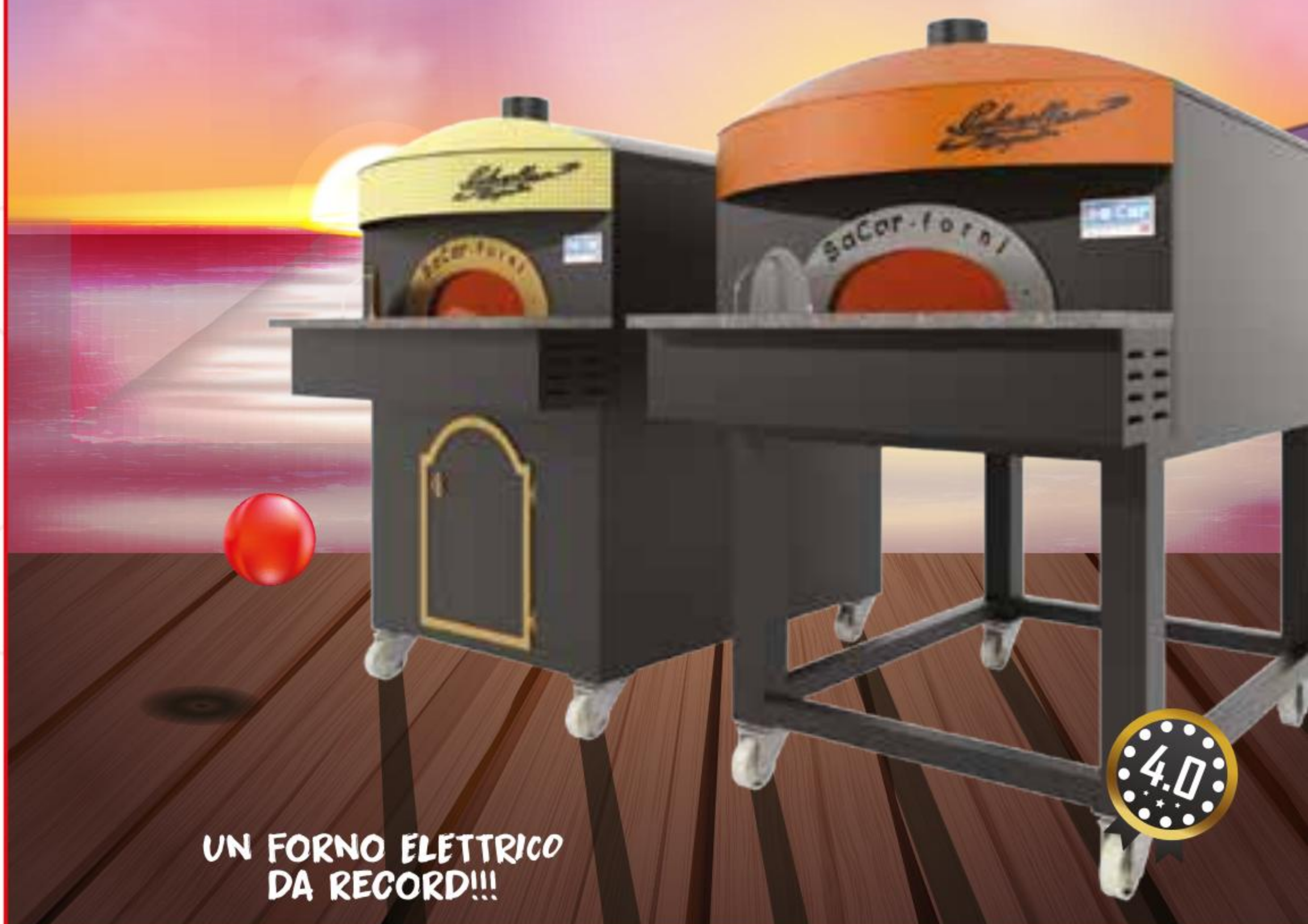
Questo posto è davvero paradisiaco per i celiaci, che trovano libero sfogo alle loro passioni senza il timore che qualche portata possa essere contaminata. L'offerta gastronomica è completa, con un menu che va oltre la sola offerta di pizza e spazia dai fritti ai panini, senza dimenticare la pasta fresca e i dolci. Molto ricca la carta delle birre senza glutine. Le pizze in menù sono tantissime, con le tradizionali in primo piano, che fanno solo da apripista a tutta una serie di gusti a base rossa e bianca, con la presenza anche di focacce, pizze speciali e gourmet.



LA MIGLIORE PIZZA NAPOLETANA È COTTA NEL FORNO

PULCINELLA NAPULE

DISPONIBILE NEI MODELLI PER LA COTTURA DI 4, 6, 9 PIZZE



UN FORNO ELETTRICO
DA RECORD!!!

PULCINELLA NAPULE BABY

Forno con alimentazione elettrica, dalle dimensioni contenute, concepito per la cottura di 1 o 2 pizze da 33 cm.



PULCINELLA NAPULE 2T

Forno elettrico a due camere concepito per la cottura di pizze e pinsa, in teglia e a pala.



VULKANOS

Forni tradizionali costruiti in materiale refrattario di alto spessore. Disponibile in varie dimensioni e nella versione a legna o con bruciatore a gas.

PER I FEDELI
ALLA TRADIZIONE



VULKAN

Forni a tunnel con tappeto di cottura in refrattario. Montato su ruote e configurabile per ogni esigenza. Disponibile anche con tecnologia Industria 4.0.

PER GLI AMANTI
DELLE INNOVAZIONI



SaCar Forni s.r.l.
www.sacarforni.it
info@scarforni.it



Roma

Un salto nella capitale è d'obbligo

e, per atterrare nel posto giusto, a Roma bisogna andare da Mama Eat a Trastevere, dove è possibile pranzare e cenare con i piatti della tradizione romana, ma soprattutto con la pizza e i tanti fritti della casa. L'offerta gluten free non è frutto dell'adattamento di una cucina o di un forno, ma è figlia di una scelta progettuale, che prevede la presenza del doppio forno e della doppia cucina, per poter offrire la massima esperienza culinaria ai consumatori, con la certezza di poter mangiare in assoluta tranquillità. Oltre alla pizza, sono notevoli i primi piatti della tradizione romana, anche se i miei preferiti sono i fritti, con la versione maxi di arancini e crocchè. Una vera goduria per il palato. Le pizze sono tante, con un giusto equilibrio tra quelle tradizionali e quelle stagionali, che variano durante l'anno. Nella nuova sede, aperta da poco nei pressi di Ponte Milvio, è interessante il menù del pranzo, con prezzi molto "giusti" su diverse portate.



Mama Eat

I 4 elementi



città di Massa Carrara, Toscana

Toscana

Chiudiamo il nostro tour in Toscana. Qui non possiamo non assaggiare la pizza di Alessio Bertolucci, proposta nel suo locale "I 4 elementi" di Massa. Il pizzaiolo toscano è un assiduo frequentatore dei podi al Campionato Mondiale della Pizza di Parma e le sue creature sono il perfetto connubio tra la tradizione gastronomica regionale, con la sua ricca biodiversità, e l'aspetto salutistico, da sempre un punto fermo nella filosofia di Alessio. Tra le sue pizze più richieste c'è la "Origini", realizzata con lardo di Colonnata, salsiccia paesana, porcini, pecorino stagionato, noci tostate e rosmarino. Molto interessante anche la pizza vincitrice dell'European Gluten Free pizza trophy del 2016: la "Montanarina", realizzata con crema di tartufo, cardo, funghi freschi, salsiccia paesana e pecorino stagionato.



LINEA PASTA.
LIBERA IL GENIO
CHE C'È IN TE.



Farine da grani teneri selezionati per la produzione di gnocchi, pasta fresca, liscia o ripiena, anche all'uovo.

Niente limiti alla tua creatività: la nostra linea è studiata per darti sempre impasti scorrevoli, elastici e facilmente lavorabili. Ottieni il meglio, in ogni tua ricetta!

www.molinivalente.it



FARINE MODERNE

THE ITALIAN
WAY TO LIVE
DOLCE

SIGEP

THE DOLCE WORLD EXPO

21-25 GENNAIO 2023
FIERA DI RIMINI

44° Salone Internazionale della Gelateria,
Pasticceria, Panificazione Artigianali e Caffè.



sigep.it

ORGANIZZATO DA

**ITALIAN
EXHIBITION
GROUP**
Providing the future

IN CONTEMPORANEA CON

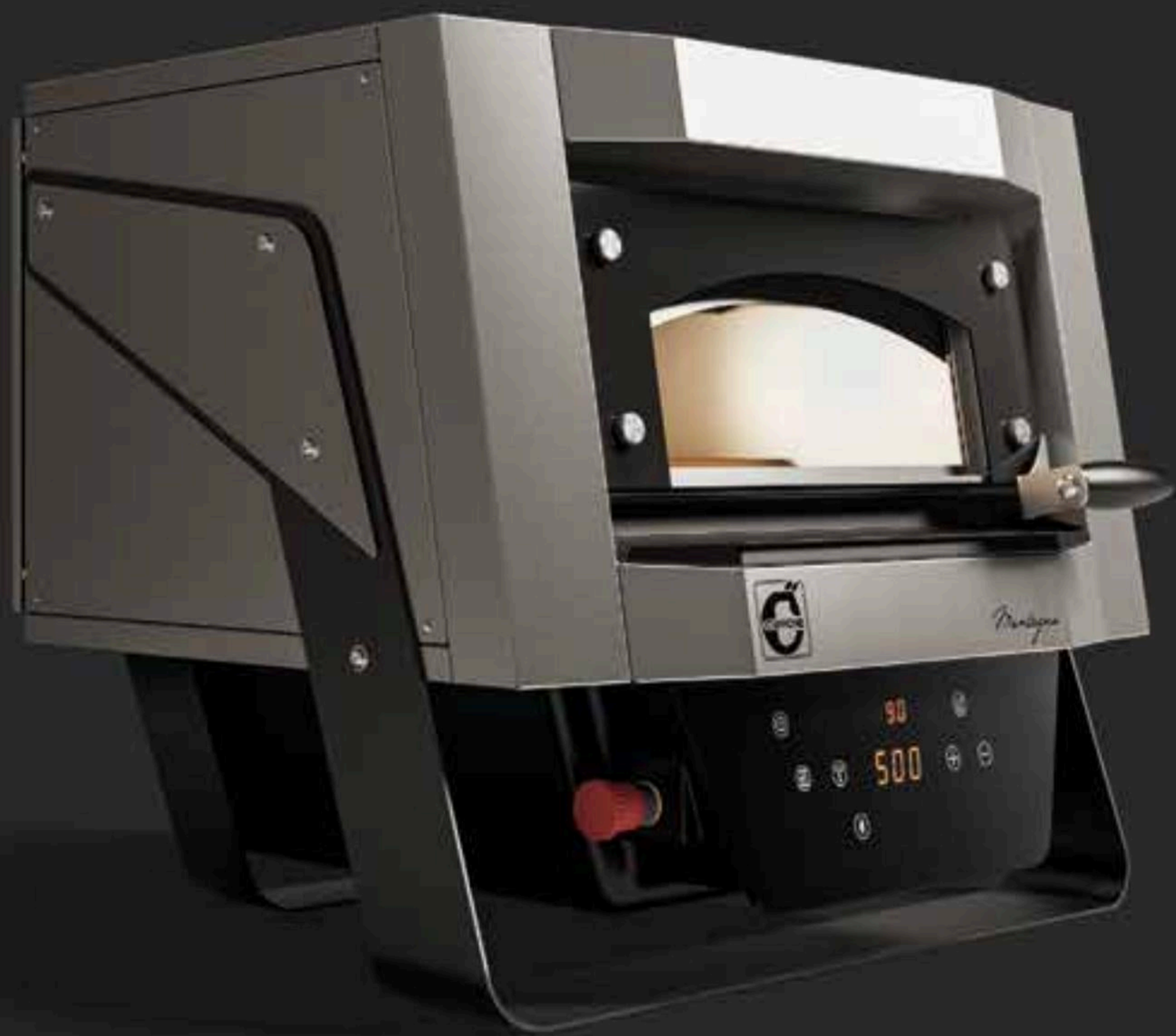
**ABtech
expo**
ARTE BIANCA E TECNOLOGIE

IN COLLABORAZIONE CON



HEat.
smART.

Cuppone presents **Mantegna.**
The first electric rotating single pizza oven.



**One Pizza.
Perfect. Always.**



f in You
Tube
www.cuppone.com

CUPPONE
since 1963

Non di
solo
pizza

“Il piatto più buono è sempre quello che mangi con la persona che ami, quello che cucini o che ti viene cucinato con amore, non c'è stella Michelin che tenga”. Parole di Massimo Pulicati, proprietario de L'Oste, una trattoria a Roma centro. Un uomo, un ristoratore, ma soprattutto un oste: questo è Massimo Pulicati, anzi un “oste matto” per essere più precisi!

Roma

L'Oste matto.

Storia di Massimo Pulicati.

di Noemi Caracciolo

La visione di “trattoria” nell'immaginario comune è legata all'idea del buon cibo di tradizione. Non sempre però questi due ingredienti sono sufficienti a garantire un momento di allegria, calore e genuina convivialità. Massimo Pulicati lo sa e infatti è un oste “perfetto”.



Massimo Pulicati e
la moglie Maria Luisa

Quando e come ha scoperto la passione per la ristorazione? Mi presenti Massimo Pulicati.

Il mio amore per il cibo è nato con me. Stare a tavola, anzi “con i piedi sotto alla tavola”, assaggiare, è qualcosa di unico. Che sia una pizza, la carne o un piatto vegetariano, quando metti i piedi sotto al tavolo scatta un meccanismo quasi spirituale. La mia storia è semplice. Io e mia moglie eravamo agenti di custodia; nel periodo delle Brigate Rosse è successo qualcosa di brutto, non andrò nei dettagli, ma all'epoca abbiamo deciso di cambiare lavoro. Mia suocera faceva la cuoca al ristorante Attila, a San Giovanni, così anche noi abbiamo iniziato a fare i cuochi. Nel tempo mi sono accorto di essere un ignorante ma non è detto che se uno è ignorante deve esserlo per tutta la vita. Bisogna documentarsi e studiare. Sapevo che all'epoca il più grande esperto di vini era Luigi Veronelli, gli ho telefonato, l'ho chiamato

“Maestro”, lui mi ha risposto di non chiamarlo assolutamente così, siamo diventati amici e ho imparato tantissime cose sui vini e poi sul cibo. Come ho fatto? Ho cercato di imparare il più possibile, quello che oggi i gourmet e i blogger non fanno. Sono andato diverse volte a Milano a mangiare al ristorante tre stelle Michelin di Gualtiero Marchesi. Non sono mai stato un suo allievo ma un giorno, nel 2012, mi ha detto: “hai imparato bene” e per me è stato il complimento più bello che potessi mai avere. Poi, al contempo, andavo da un professore che ha scritto la storia della gastronomia italiana, gli rompevo le scatole, mi ha insegnato tanto e io non ero mai sazio. Insomma, da uno andavo a mangiare, a chiedere informazioni e dall'altro a studiare. Una volta ho chiesto a Marchesi dove andare a mangiare le animelle più buone della mia vita e lui mi ha mandato in Borgogna da un signore molto burbero ma che davvero faceva le animelle più buone che avessi mai mangiato. Da quel momento, io non le ho cucinate più finché lui non è morto. La mia storia è iniziata così, unendo il vecchio e il nuovo senza mai dimenticare le tradizioni.

Lei e sua moglie avete iniziato con un'attività diversa da L'Oste, un ristorante a Grottaferrata, decisamente un'altra tipologia. Cosa vi ha spinto poi ad aprire una trattoria?

Io non sono più tanto giovane, ho dovuto trovare una mia dimensione e l'ho trovata ai Banchi vecchi. Sono sempre legato a L'Oste della Bon'Orà, il ristorante a Grottaferrata che oggi gestiscono i miei figli: loro però fanno una cucina più per i giovani. I palati sono cambiati, sono più raffinati, i ragazzi oggi cercano la pasta e patate tradizionale, ma con qualcosa di nuovo.

Quanto è cambiata secondo lei la visione di "trattoria" nell'immaginario comune negli anni?

La trattoria viene vista un po' come il rifugio di una volta; secondo me deve sempre restare legata al passato ma dando alla luce anche frutti più nuovi. Diciamo che una trattoria moderna deve saper fare la pasta e patate di una volta, però più leggera. Ognuno poi ha la sua visione. Penso che non debba mancare quell'elemento in più; che possa essere una puntina di coriandolo, di limone o di alloro che crea un orgasmo gastronomico tale da poter dire: "anvedi"!

Comunque la tradizione: la gricia, il saltimbocca alla romana la carbonara, l'amatriciana non possono mai mancare in una trattoria romana.

È sua moglie Maria Luisa a cucinare. Si attiene esclusivamente alla tradizione o nei suoi piatti propone qualcosa di innovativo, di suo?

Marisa rispetta la tradizione ma guarda anche al futuro e all'innovazione.

La tradizione non si cambia, ma si arricchisce.

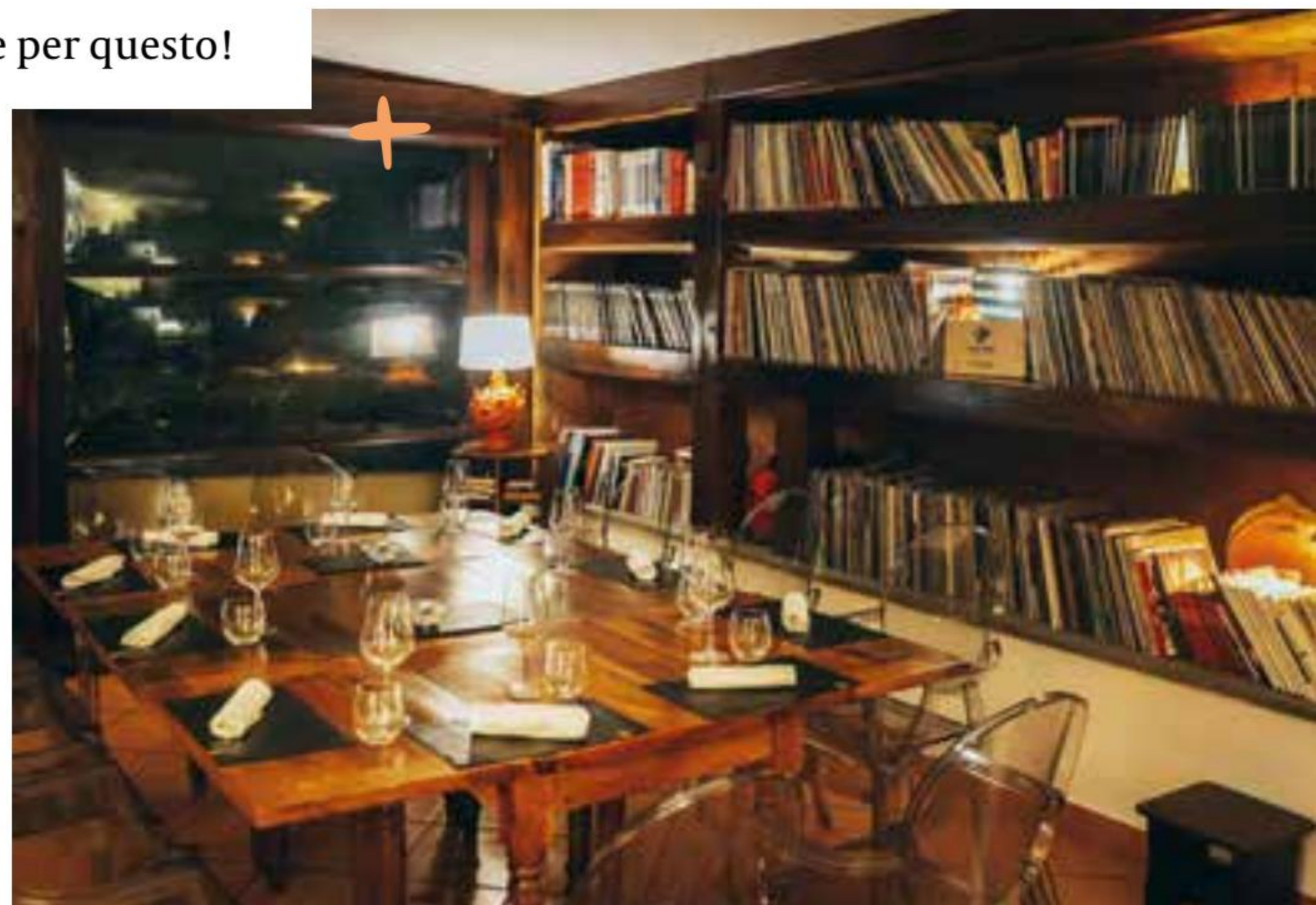
So che le hanno affibbiato il simpatico soprannome di "oste matto". Perché?

Io stesso, per difendere la mia identità, ho detto che sono matto. È un'autodifesa nei confronti di tutti quelli che parlano di cucina ma non sanno niente. Per esempio, se non sei mai andato da Don Alfonso, ma come faccio io a parla' con te? È come parlare di filosofia senza conoscere Socrate o di cibo e vino senza conoscere Veronelli. Io pretendo che chi parla con me di cucina debba sapere queste cose, sono molto rigido su questo. Se qualcuno non sa, io non ci parlo più.

Insomma, mi sono dovuto difendere. Per giudicare la mozzarella devi prima aver mangiato quella più buona. Se vuoi parlare senza sapere, senza conoscere, all'oste "li rompi". Eticamente non è giusto.

Io pensavo fosse per il suo essere simpatico e allegro...

Si certo anche per questo!



Quali sono le vostre migliori qualità in cucina, in sala, nel rapporto con i clienti? Diciamo: quelle qualità che spingono una persona ad uscire sorridente dal locale?

Essere umani è la prima cosa. Gli osteri dei Castelli Romani sono famosi per aver inventato un rapporto con i clienti fenomenale: alta qualità, grande intensità. Un tempo, anche quando la cucina non era all'altezza, la sala rimediava sempre. La trattoria è un crogiolo di umanità dove l'oste non guarda tanto al guadagno ma al benessere del cliente. Mettiamola così: se uno entra arrabbiato, con qualche problema, l'oste cerca di migliorare quella serata e di trasmettere allegria. Il cliente che va in trattoria cerca umanità e l'oste gliela dà. Empatia, umanità e materie prime di qualità, elementi imprescindibili.

Quindi questo è ciò che cercate di trasmettere anche attraverso i vostri piatti?

Si. È quello che dovrebbe fare ogni osteria in realtà.

Il piatto nel quale si rispecchia di più?

È sempre l'ultimo che ho mangiato con amore. Può essere anche una semplice pasta al pomodoro. Ricordo di una volta che l'ho mangiata sul Vesuvio: non era un granché, ma era comunque buona. Il "pomodoretto", l'ambiente, la situazione: è un piatto che non dimenticherò. Per esempio, la pasta e patate che mia moglie ha fatto per i miei nipoti: al momento mi rispecchio in quello. Può essere qualsiasi piatto: se lo fai con amore hai vinto.

Ho letto sul vostro sito che il cibo che cucinate non è per i turisti...

La nostra idea di cucina è per i romani, i napoletani, gli italiani. Non si può cambiare la propria identità per i turisti, non si possono cambiare le ricette in base ai gusti. Il cuoco deve rispettare la tradizione: io nel piatto gli porto la storia romana e italiana, sta a loro capirlo. Se uno va all'estero deve *mangia'* all'estero: è qui che nasce l'oste matto!



INFIBRA®



UNA NUOVA ESPERIENZA DI GUSTO

GRAZIE ALLA LENTA TOSTATURA*
DI GERME DI GRANO E CRUSCA



FIBRE



OMEGA



ANTIOSSIDANTI



SALI MINERALI

LA SALUTE CHE SA DI BUONO

Studi realizzati in collaborazione con l'Università di Modena e Reggio Emilia dimostrano che la pizza INFIBRA migliora l'apporto nutritivo per la presenza di acidi grassi polinsaturi e vitamina E.



SCOPRI QUI
LA VIDEO RICETTA

PIZZA CONTEMPORANEA NERISSIMA

< MATERIALI
DI COMUNICAZIONE
A SUPPORTO DEL
PUNTO VENDITA!



Pecorino Romano e Pecorino Sardo: identità e caratteristiche

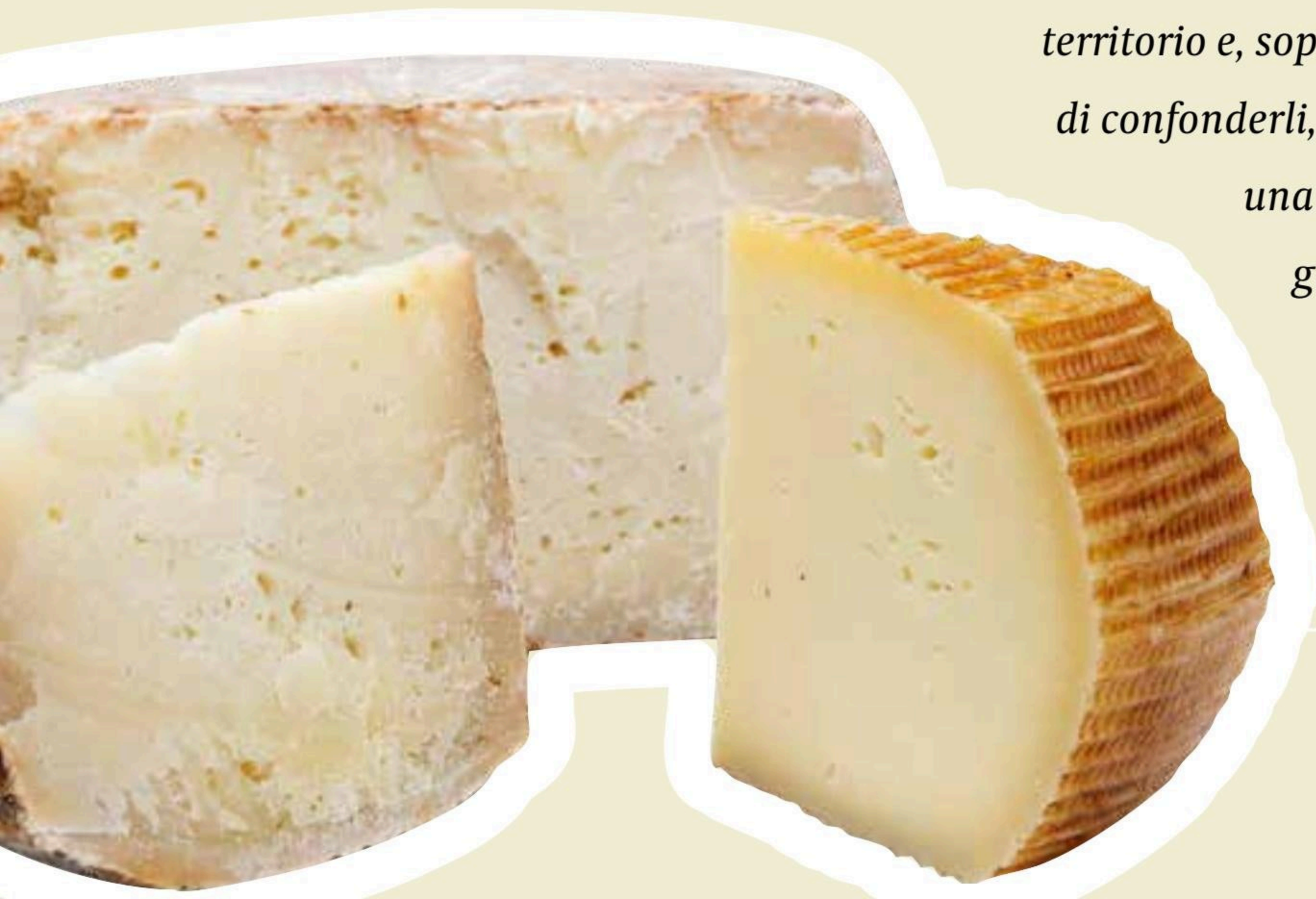
di Caterina Vianello

Sono due tra le eccellenze casearie più antiche al mondo, simbolo della tradizione gastronomica italiana: parliamo del Pecorino

Romano e del Pecorino Sardo, prodotti a marchio Dop, simboli delle rispettive regioni di origine. Conoscerli meglio significa conoscere una tradizione radicata sul territorio e, soprattutto, evitare di confonderli, visto che esiste

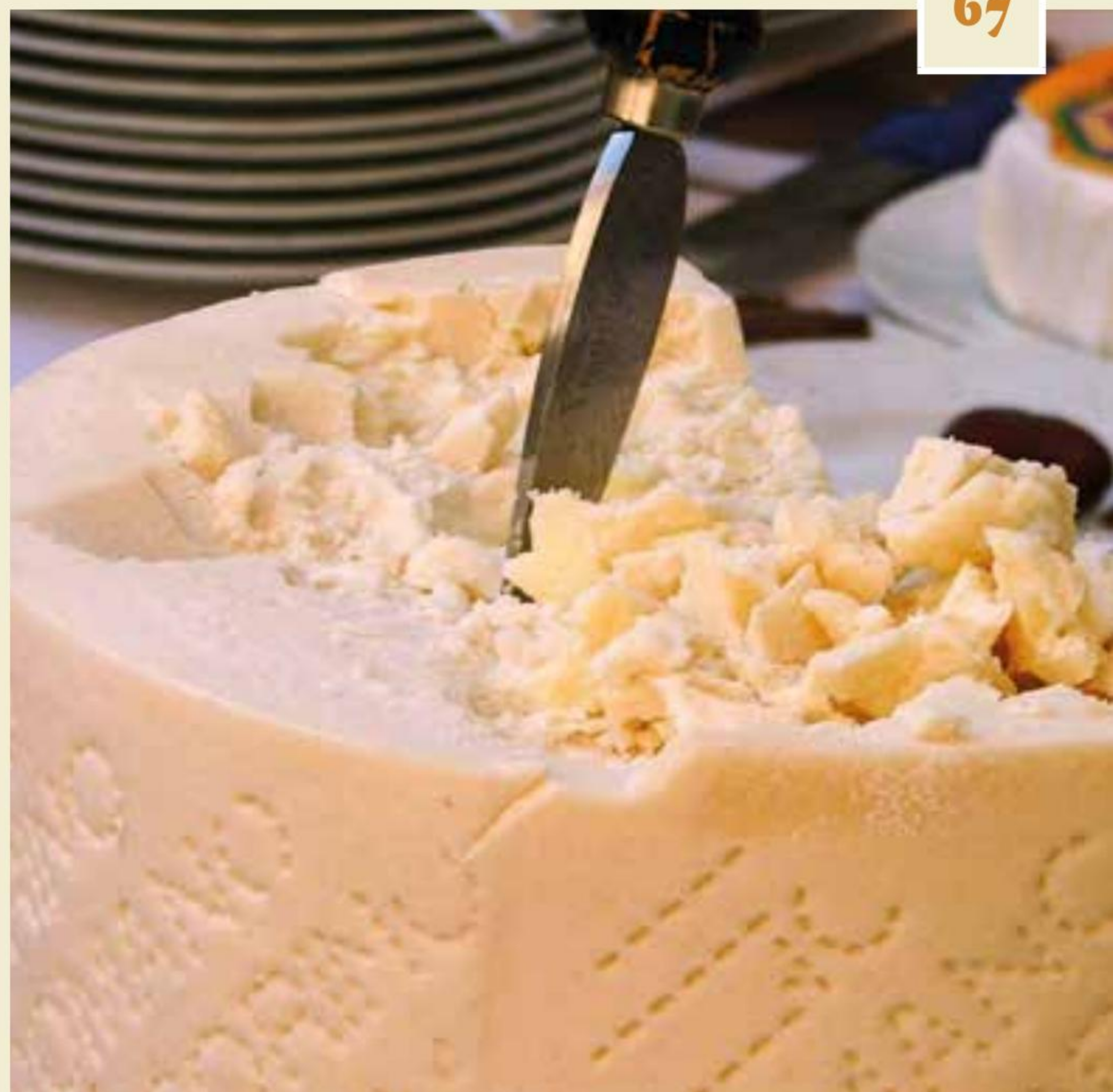
una coincidenza “geografica”.

Eccoli allora, tra identità e caratteristiche.



Pecorino Romano

Citato da illustri autori romani come Varrone, Plinio il Vecchio, Ippocrate e Columella, già in uso nei palazzi e tra i legionari dell'Urbe (per i quali venne stabilita anche la razione giornaliera come integrazione al pane e alla zuppa di farro: 27 grammi), il Pecorino Romano merita da subito una precisazione circa la provenienza. Il nome infatti non deve trarre in inganno: la regione di produzione non è solo il Lazio ma ci sono anche la Toscana e la Sardegna. Per spiegare il motivo, bisogna tornare al 1884, anno in cui il sindaco di Roma introdusse il divieto di salagione del formaggio all'interno della città, imposizione che obbligò molti casari romani a spostare la produzione in Sardegna, dov'era forte la tradizione della pastorizia ovina. Significativo è che, se il disciplinare individua come zone di produzione l'isola, il Lazio e la provincia di Grosseto, è proprio a Macomer (Nuoro) che ha sede il Consorzio



(che tutela il marchio Dop dal 1996) e proprio dalla Sardegna arriva il 95% della produzione. Gli ingredienti fondamentali per la produzione, prima ancora del latte, sono pecore e casari, cui va il merito di rappresentare e interpretare al meglio un territorio e le sue caratteristiche ambientali e culturali. L'abbinamento storico d'elezione è quello con le fave: per una inedita versione della cacio e pepe, il consiglio è quello di accompagnare la pasta con una crema di fave fresche, regolandola con qualche fogliolina di menta. Ghiottissimi anche gli gnocchi alla romana, spolverati con un'abbondante grattugiata ma anche le semplici zuppe di legumi che, cosparse di Pecorino Romano hanno un sapore indimenticabile. Da provare infine, sopra il carpaccio, per una sferzata di sapore.



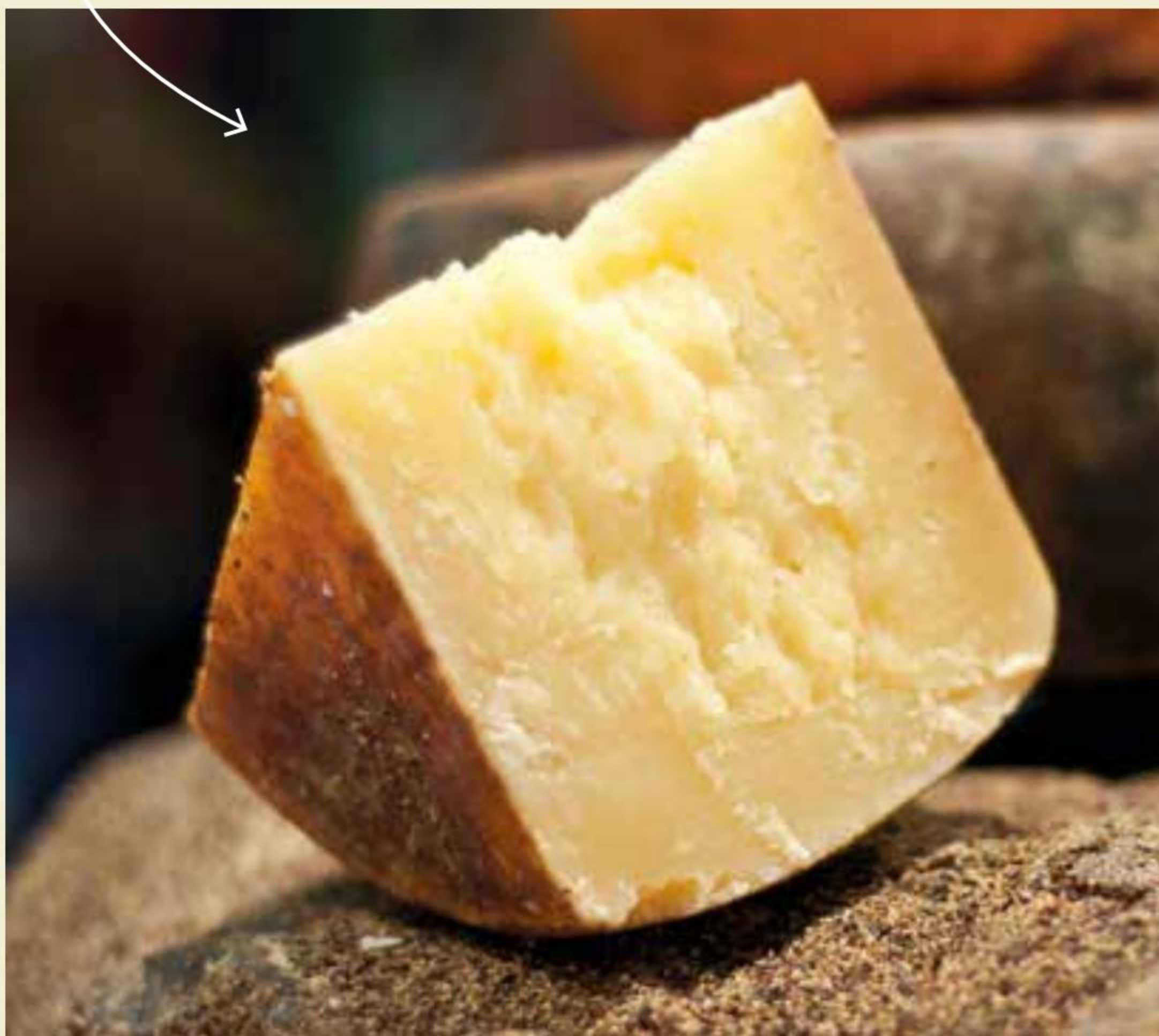
Pecorino Sardo

Tutto sardo e orgogliosamente tale è il Pecorino Sardo Dop, la cui storia risale ai tempi della popolazione nuragica. È tuttavia in epoca Romana che la Sardegna diventa un centro privilegiato per la produzione di grano e progressivamente i boschi e l'incolto lasciano spazio all'agricoltura e al pascolo, preannunciando la svolta verso la produzione casearia. Le condizioni climatiche dell'isola, unite ad un ambiente ricco di prati naturali e di vegetazione cespugliosa, hanno rappresentato un habitat ideale per gli ovini e per il loro successivo allevamento. A voler cercare fonti storiche sulle origini del Pecorino Sardo, bisogna tornare alla fine del XVIII secolo e osservare una serie di formaggi - i Bianchi, i Rossi Fini, gli Affumicati, la Fresa e lo Spiatatu - che hanno rappresentato le radici della futura Dop. In particolare, Rosso Fino e Affumicato sono i "padri" del moderno Pecorino Sardo: ottenuti da latte crudo o da latte riscaldato con pietre arroventate, sono via via cambiati, in relazione all'avvento di tecniche di lavorazione più moderne, culminate nelle innovazioni introdotte a partire dagli anni '60. Queste, unite agli insegnamenti della tradizione, hanno condotto al moderno formaggio a marchio. È bene specificare che quando si parla di Pecorino Sardo, bisogna distinguere il Pecorino Sardo Maturo da quello Sardo Dolce. Il primo ha forma cilindrica, crosta liscia, consistente, di colore bruno nelle forme più stagionate. La pasta è bianca, tendente al paglierino con il procedere della stagionatura, compatta o con occhiatura rada. La stagionatura non può essere inferiore ai 2 mesi, per un gusto finale che è forte e gradevolmente piccante. Il peso varia dai 3 ai 4 kg. Il Pecorino Sardo Dolce ha forma cilindrica, crosta liscia, sottile e di colore bianco o paglierino tenue. La pasta è bianca, morbida, compatta o con rada occhiatura, dal sapore dolce e aromatico. La stagionatura varia dai 20 ai 60 giorni ed ogni forma pesa circa 2 kg.

La lavorazione vuole che il latte di pecora intero venga fatto coagulare con caglio di vitello a 35-38°C per 35-40 minuti. Una volta ottenuta la cagliata, si procede alla rottura fino a ottenere dei granuli grandi quanto una nocciola per il Sardo Dolce, e quanto un chicco di mais per il Maturo. La pasta viene poi semicotta, stufata e/o pressata, salata a secco o in salamoia e quindi stagionata, con i tempi diversi che abbiamo ricordato.

Il tipo Dolce è consumato come formaggio da tavola, servito a scaglie con verdura fresca, oppure come secondo piatto con uva e pere. Quello maturo è ideale a fine pasto, accompagnato con pane all'olio e pinoli, oppure grattugiato.

A tavola, tra le ricette che lo valorizzano sono soprattutto i primi piatti. E allora ecco i *malloreddus* alla Campidanese o i *culurgionis de patata*. Ma vale la pena provare anche un ghiotto antipasto come il pecorino arrosto, che affonda le sue radici nella tradizione pastorale e che un tempo veniva cotta direttamente sul fuoco a legna. Oggi ovviamente si può preparare in casa, cuocendo il formaggio sulla piastra o in forno e accompagnandolo con *pane carasau* e magari del miele. Antipasto più raffinato e moderno è il flan di pecorino maturo, magari servito sopra una vellutata di zucchini, in modo da trovare un perfetto bilanciamento tra il carattere saporito del formaggio e quello più delicato delle zucchini. Immaneabili, tra i piatti unici, la *fregola* e il *pane frattau*. Se invece volete dare un'identità marcata ad un piatto dalle reminiscenze francesi, potete provare la zuppa di cipolle con una spolverata di pecorino sardo, finendo il tutto in forno, affinché la superficie acquisti una doratura perfetta.





La mozzarella per pizza di Latteria Montanari
è la prima filata a vapore.

La filatura a vapore della cagliata di latte fresco
è un'innovazione che preserva il naturale
contenuto di sali minerali e vitamine
per un alimento più sano e gustoso.

I formaggi e la pizza

della Dott.ssa
Marisa Cammarano,
biologa nutrizionista

I formaggi sono tra gli alimenti preferiti degli Italiani che, tra pizze, toast e spuntini vari ne consumano in media quasi venti chili all'anno. L'amore per questo alimento è tale da collocare l'Italia al quarto posto nel mondo per consumi pro capite. Tra i tanti condimenti che vengono utilizzati per la pizza, il formaggio occupa il posto d'onore. La pizza si presta ad infinite personalizzazioni dettate da gusto, stagionalità e posizione geografica. Mozzarella fior di latte e di bufala sono le più utilizzate ma condividono questo ruolo, fondamentale, con latticini altrettanto nobili che godono di diverse proprietà e che ben si sposano tra di loro e con altri ingredienti. Il ventaglio di formaggi da utilizzare è davvero ampio ed offre un disegno trasversale della tradizione italiana. Queste eccellenze della nostra cucina ed il connubio con gli ingredienti giusti consente di offrire una gran varietà di sapori a tutti gli amanti della pizza. Mettere la giusta dose di mozzarella nella pizza è fondamentale per non rovinare l'impasto e non far galleggiare gli ingredienti. Innanzitutto, bisogna scegliere la migliore mozzarella per pizza (ne abbiamo parlato nel numero di ottobre nell'articolo firmato da Giosuè Rino Silvestro, ndr) e in seguito valutare le dimensioni della pizza. Infatti, quanta mozzarella mettere per la pizza tonda dipende dal diametro. Secondo una regola standard, la pizza dovrebbe avere un diametro di 22-35cm, per cui la quantità di mozzarella potrà variare dagli

80g ai 100g. Inoltre, è possibile valutare la quantità della mozzarella anche in base agli ingredienti che andranno a comporre la pizza, scegliendo una quantità intermedia tra i valori che abbiamo indicato. Infine, occorre porre molta attenzione anche alle richieste del cliente, che potrebbe desiderare una dose maggiore di mozzarella sulla sua pizza. Vediamo quindi quali sono i formaggi più utilizzati e quali sono le loro caratteristiche.

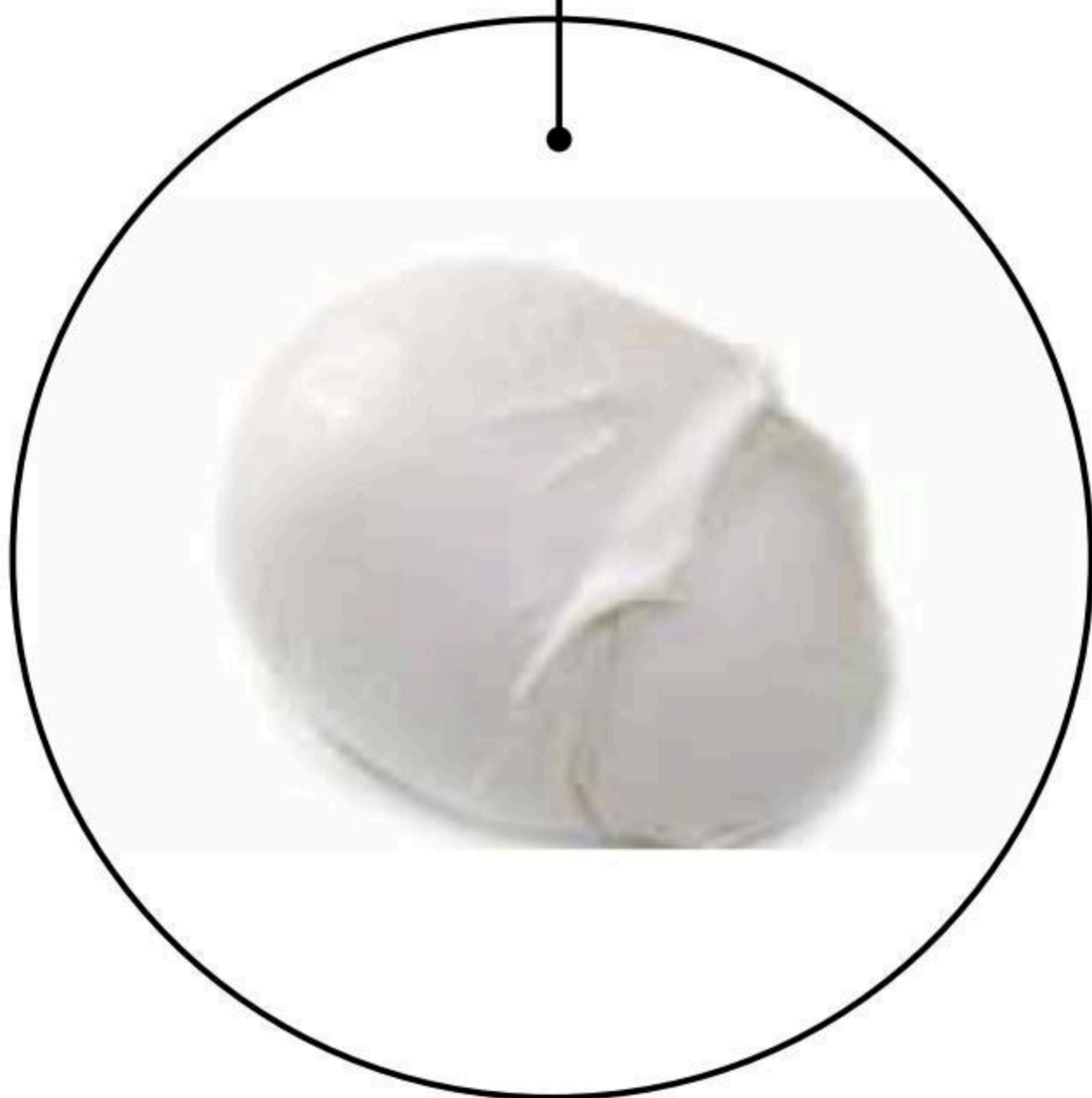
Mozzarella fior di latte

Ovviamente, la regina della pizza è la Margherita, di cui un ingrediente cardine è la mozzarella fior di latte. Questo latticino è semplicemente il formaggio fresco a pasta filata più famoso al mondo, prodotto con latte vaccino e parte integrante della dieta mediterranea. La mozzarella è ricca di sali minerali come il calcio e le vitamine (B12, K), ma anche di grassi saturi. Per i più attenti alla linea, negli ultimi anni si possono trovare anche versioni di mozzarella fior di latte light, a base di latte scremato e senza lattosio. La mozzarella per pizza è leggermente diversa da quella da tavola: contiene meno acqua ma mantiene le stesse caratteristiche organolettiche.



Mozzarella di Bufala

Questa tipologia di mozzarella, tipica della Campania, è fatta con latte proveniente solo da bufale selezionate ed inviato al caseificio entro 12 ore dalla mungitura. Qui viene filtrato e sottoposto a diversi trattamenti, seguendo rigorosamente il processo tradizionale: la filatura, la formatura e la salatura. Il prodotto finale è la mozzarella di bufala per pizza che tutti amiamo. Questo gustoso latticino ha una grande concentrazione di grassi e proteine animali. Tuttavia risulta leggero e molto digeribile, con percentuali molto basse di lattosio e colesterolo. Rispetto alla mozzarella fior di latte, quella di bufala presenta una leggera crosta. Una volta tagliata, però, rilascia più liquido.



Il Gorgonzola

Il Gorgonzola, colonna portante della pizza quattro Formaggi, è un formaggio dalle origini antiche che deve il suo nome alla città di Gorgonzola, alle porte di Milano. Il caratteristico gusto del Gorgonzola è dato dall'esposizione del latte al ceppo fungino *Penicillium Roqueforti*. Queste muffe conferiscono al formaggio il caratteristico aspetto e consentono una maturazione piuttosto rapida, tenendo alla larga altri tipi di muffe e batteri. In vendita nelle versioni dolce e piccante, si tratta di un formaggio ricco di grassi saturi e colesterolo ma povero di lattosio. Non è adatto per le diete ipocaloriche, ma è consigliato nella terza età per la presenza di molti sali minerali come sodio e calcio. Sono presenti anche vitamina PP e il retinolo e vitamina A.



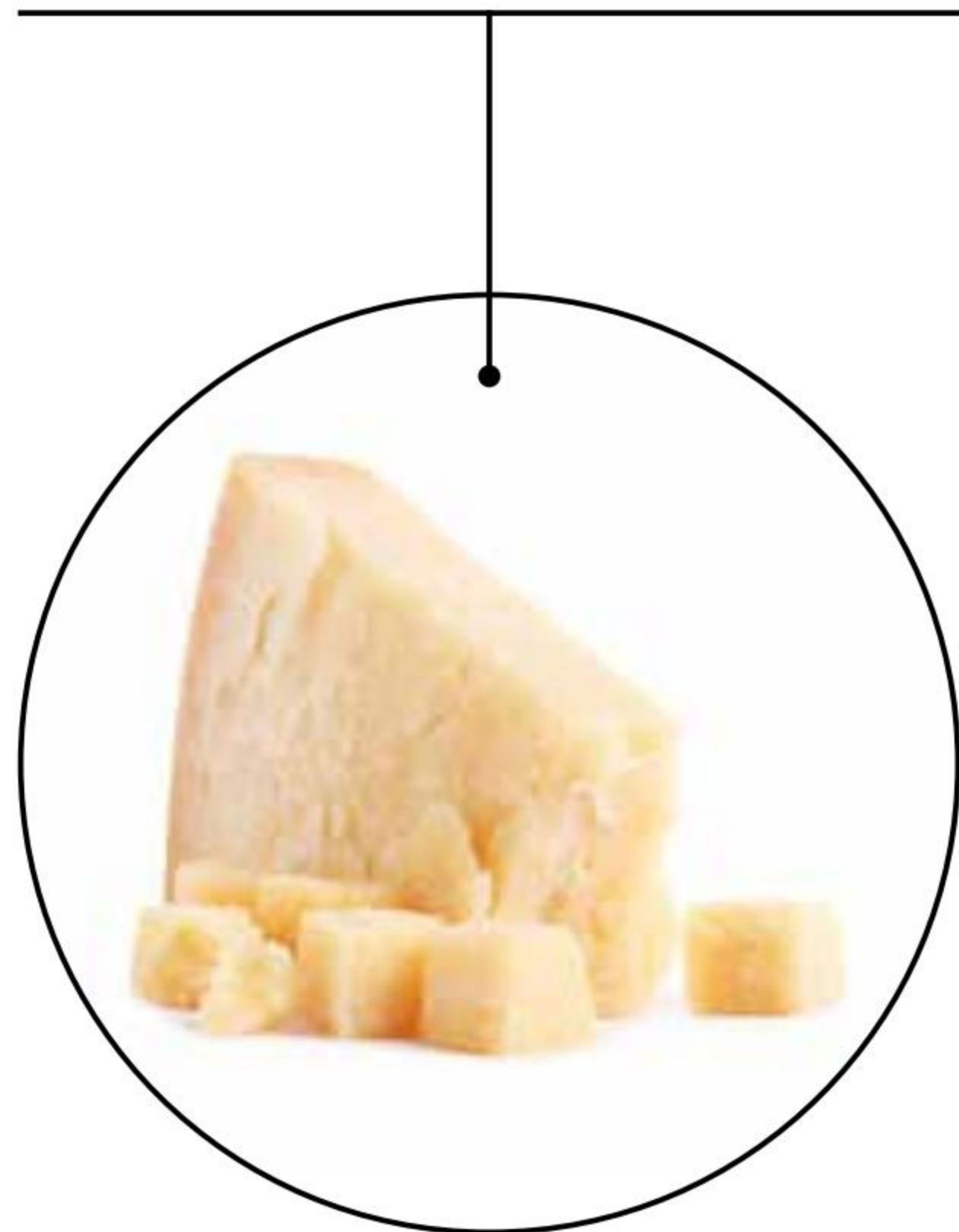
La Provola

Si tratta di un formaggio di origini molto antiche. La prima apparizione sembra sia stata intorno al 1700, quando per la prima volta comparve nei presepi napoletani. Dal punto di vista nutrizionale, la provola è ricca di vitamina C, sodio, calcio, fosforo e può essere consumata sia fusa sulla pizza sia come formaggio da tavola. Poi, c'è la versione affumicata la quale viene ottenuta esponendo il formaggio fresco al fumo di paglia di grano. Il procedimento scurisce la crosta del formaggio che assume un colore giallo scuro ed il tipico aroma affumicato. In questo modo inoltre, la Provola può essere conservata più a lungo.



Grana Padano

Rappresenta uno dei formaggi più famosi al mondo. Il Grana Padano è un formaggio a pasta dura che viene prodotto nella Pianura Padana. L'origine del Grana Padano risale al Medioevo e la sua invenzione è dovuta ai monaci cistercensi dell'Abbazia di Chiaravalle, che si trova a pochi chilometri da Milano, intorno al 1135. Si tratta di un prodotto DOP (denominazione di origine protetta) che deve essere lavorato esclusivamente in un territorio ben delimitato del nord Italia, secondo il disciplinare redatto nel 1954. Il disciplinare, oltre a indicare le varie fasi di lavorazione ed il periodo di stagionatura del formaggio (dai 9 ai 24 mesi), stabilisce anche che l'allevamento delle bovine, la loro mungitura e la successiva trasformazione del latte che avvenga esclusivamente nell'area indicata.



Caratteristica fondamentale di qualsiasi formaggio che si rispetti è l'elevato apporto calorico dovuto alla presenza di molti grassi animali. Per questo motivo si consiglia spesso di limitarne il consumo preferendo eventualmente quelli più leggeri. In realtà tutti i formaggi contengono una certa quantità di grassi poiché la stagionatura, impoverendoli di acqua, concentra le sostanze nutritive, colesterolo compreso. Per questo motivo i formaggi freschi sono più poveri di nutrienti rispetto a quelli stagionati. Vengono chiamati grassi i formaggi con un contenuto lipidico superiore al

Lo Stracchino

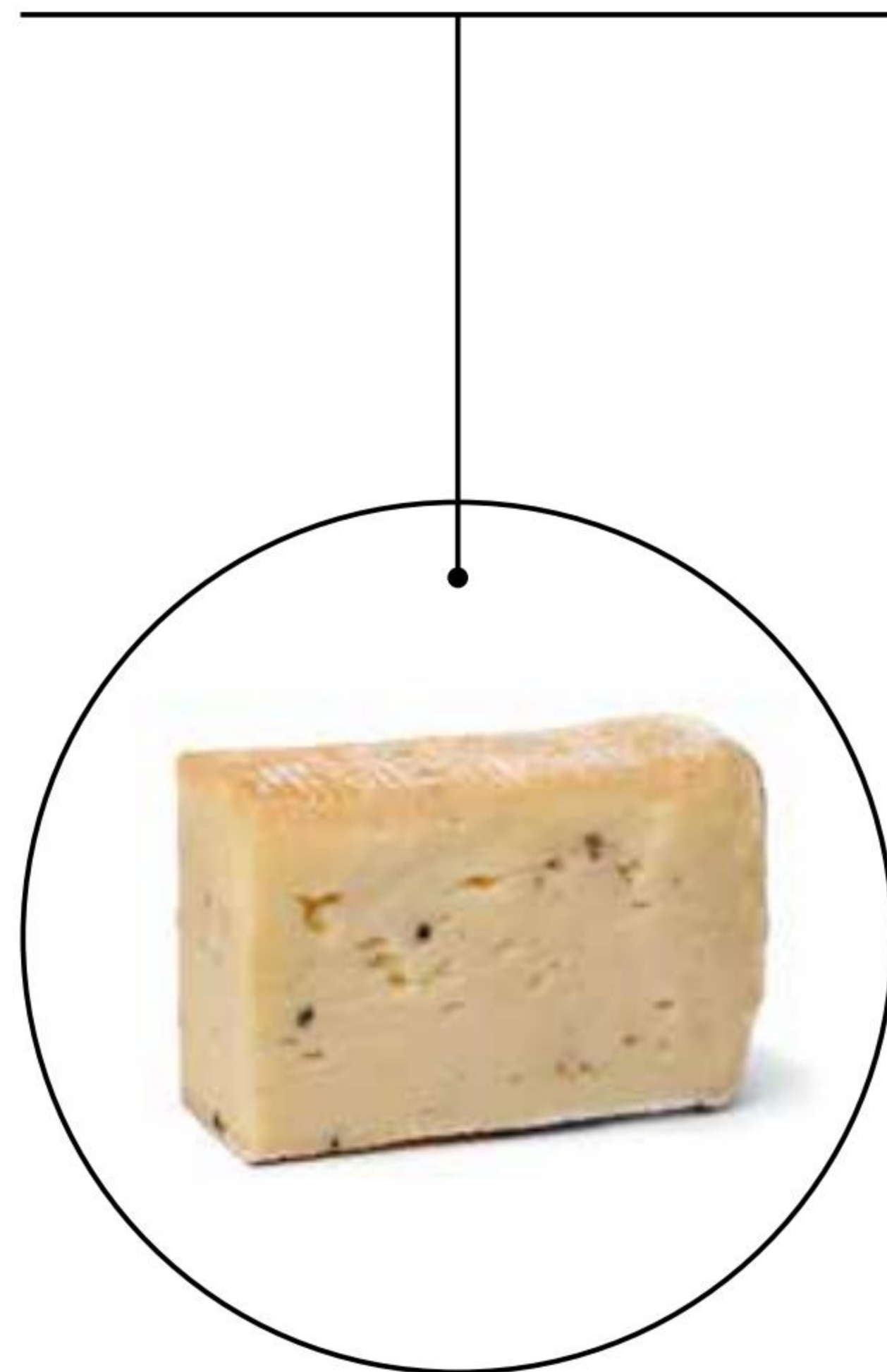
Lo Stracchino viene prodotto con latte vaccino intero e stagionato per massimo 30 giorni. Il formaggio di origini lombarde si presenta in pasta molle ma compatta e subisce lo stesso processo di lavorazione di crescenza e taleggio. È un ingrediente ricco di proteine e grassi saturi pertanto deve essere consumato con moderazione. Alta la concentrazione di vitamine, come la B12, e di sali minerali come calcio e fosforo.



40%, semigrassi quelli con una percentuale lipidica compresa tra il 20 ed il 40% e magri quelli in cui i grassi rappresentano meno del 20% delle calorie totali. Gli unici formaggi "light" sono i fiocchi di latte e la ricotta, che però non sono dei veri e propri formaggi, dato che vengono prodotti dal latticello o siero del latte. Il formaggio è anche un alimento ricco di sodio che viene impiegato nel processo di produzione per tenere sotto controllo la crescita batterica durante la stagionatura. Un eccesso di questo minerale in soggetti predisposti può aggravare l'ipertensione o contribuire

Il taleggio

È uno dei formaggi italiani più antichi, tracce del commercio di taleggio sono state trovate in alcuni documenti contabili del 1200 d.C.. In principio la produzione era concentrata nelle province lombarde e piemontesi. Alla fine degli anni '80 invece ottiene il marchio di Denominazione di Origine Protetta (DOP). Il taleggio viene prodotto con latte vaccino intero (come lo stracchino), sottoposto ad una stagionatura di media durata e poi alla spugnatura con acqua e sale. Si tratta di un formaggio altamente energetico e con un'alta concentrazione di grassi saturi. Proprio per questo è sconsigliato a chi soffre di colesterolo o ha problemi legati al peso.



alla sua comparsa. Nonostante la ricchezza in grassi, sodio e calorie il formaggio è un alimento prezioso in quanto ricco di nutrienti importanti come il calcio, il fosforo, la vitamina A e la B12. Come sempre il trucco sta nell'avere un rapporto equilibrato con il cibo: i formaggi sono alimenti accettabili dal punto di vista salutistico, basta non esagerare con il loro consumo. Per esempio è buona regola non superare i 50 grammi di formaggio stagionato per porzione o associarlo ad altri alimenti utilizzandolo più come guarnizione che non come piatto principale.



Da noi ogni giorno rifiorisce l'ambiente.

Molino Cosma, la farina che sorprende. Per la sua sostenibilità.

Sorprende con LE SOSTENIBILI, farine da filiera sostenibile, certificate DTP 112 di CSQA dalla semina al sacco di farina. Con queste farine metti la sostenibilità al centro della tua produzione di pizze, diventa parte attiva alla lotta contro il cambiamento climatico.

Sorprende con la FARINA VENETA, farine da filiera certificata UNI EN ISO 22005, grano coltivato nella regione Veneto, raccolto e macinato nella stessa regione, con questa scelta contribuisce a valorizzare l'agricoltura locale.



Le scelte varietali di queste filiere permettono di ottenere farine particolarmente adatte alla produzione di pizze tradizionali, pizze in teglia, focacce. Da oggi anche nella comoda confezione da 12,5 kg.

LECAPRICCIOSE
FARINE PER PIZZA


Molino Cosma

www.molinocosma.com

Lo zafferano

di Giampiero Rorato

31

La spezia afrodisiaca che invita ad amare

Che questa spezia specialissima sia conosciuta fin dai tempi più antichi ce l'assicurano molti autori fra i quali Aristofane (445 a.C.-385 a.C.), uno dei massimi commediografi greci, il quale, in una delle sue prime commedie, *Le nuvole* (423 a.C.), fa ricordare ad uno dei personaggi, Strepsiade, i profumi della moglie al momento di andare a letto dopo le nozze: "inebriante di essenze, zafferano e baci voluttuosi".

Questa spezia, apprezzata fin dall'antichità, è originaria dell'Asia occidentale, forse della Persia (l'attuale Iran), ed è lodata dalla Bibbia, nel Cantico dei Cantici. Nel IX e XII libro dell'Iliade di Omero

(circa VII sec. a.C.) si narra di come Isocrate facesse profumare i guanciali con zafferano prima di andare a dormire e di come le donne troiane lo usassero per profumare i pavimenti dei templi. Il poeta romano Virgilio lo cita nelle Georgiche e nell'Eneide e, da questi autori e da Aristofane (e da un mito greco che ricorderemo a conclusione di questo articolo), si evince che lo zafferano era molto usato negli antichi regni del Vicino Oriente e poi in Grecia e a Roma. Si narra anche che Alessandro Magno (356 a.C.-323 a.C.) lo aggiungesse all'acqua del bagno per curare le ferite, trascorrendo la sua giovane vita tra una battaglia e l'altra.

La storia

Questa spezia si è diffusa in Asia attraverso la Persia, nei cui templi buddisti veniva usata dai monaci per tingere le tuniche (poi sostituita dalla curcuma, molto meno costosa).

Nei tempi moderni, attorno al 960 d.C., lo zafferano fu introdotto in Spagna dagli Arabi ma bisogna attendere il XII secolo per vederlo coltivato in modo estensivo in Italia, Francia, Inghilterra e Germania, grazie ai bulbi (la base rigonfia dello stelo) portati dai Crociati e dai pellegrini di ritorno dalla Terra Santa. Il primo ricettario europeo che cita lo zafferano è il francese *Le Viandier de Taillevent* (scritto intorno al 1300) in una ricetta per il "cigno dorato", nella quale l'autore del ricettario invitava il cuoco a dorare le piume e la testa con una crema confezionata con tuorli d'uovo, mescolati con zafferano e miele. Attualmente, il primato produttivo appartiene alla Spagna il cui "Zafferano de La Mancha" è fra i più valutati in assoluto ed ha ottenuto la DOP europea, assieme alle produzioni dell'Iran, della Grecia, del Kashmir e del Marocco.



Lo zafferano è coltivato intensivamente pure in Italia, in particolare in Abruzzo nell'Altipiano di Navelli, in provincia de l'Aquila. Anche lo zafferano abruzzese ha ottenuto la DOP nel 2015. Questa spezia è coltivata anche in Sardegna, Umbria, Marche e Friuli Venezia Giulia e residualmente anche in altre regioni. Interessante è sapere da dove derivi il nome "zafferano": gli studiosi ci dicono che questo termine è attestato nella lingua italiana dal XIV secolo e deriva dall'arabo za'farān, che equivale al persiano zaâfara, termine indicante il "croco" che è poi il nome vero di questa celebre pianticella.

Lo zafferano ha un valore commerciale quasi simile a quello dell'oro, anche perché è molto richiesto e la sua coltivazione richiede molto lavoro. Di fatto, lo zafferano in fiore è pronto in autunno e dura poche settimane e gli stigmi - la parte preziosa - sono raccolti esclusivamente a mano. Per ottenere 1 kg di filamenti di zafferano, servono circa 15.000 crochi (piantine).



Utilizzazione

Lo zafferano è una spezia ricca di carotenoidi e vitamine, utili per i disturbi dell'umore, come sedativo e antispasmodico. Gli stigmi dello zafferano contengono, infatti, oltre 150 sostanze aromatiche volatili, componenti il suo olio essenziale. Inoltre è uno degli alimenti più ricchi di carotenoidi (crocetina, ' -crocina, picrocrocina e safranale) che conferiscono il tipico colore giallo-oro alle pietanze e vitamine A, B1 (tiamina) e B2 (riboflavina).

In cucina lo si può usare dall'antipasto al dolce; solitamente trova maggior impiego con il riso (come nel caso del celebre risotto alla milanese), con i crostacei, i frutti di mare, le carni in umido e le salse delicate. In questi casi, il gusto dello zafferano arricchisce, colora ed esalta i sapori. Nel corso dei secoli, gli sono state attribuite proprietà curative contro l'insonnia, la peste, impotenza e la frigidity. Infatti, storicamente lo zafferano ha sempre avuto la fama di afrodisiaco e questa sua peculiarità è ricordata dal mito greco di Crocus. Secondo il mito, tali filamenti simboleggiano un legame d'amore tra la ninfa Smilax e il giovane Krokos, un amore destinato a finire con la morte del giovane. Si narra che gli dei, impietositi, trasformarono la ninfa in salsapariglia e il giovane in croco, per far sì che i due potessero vivere uno accanto all'altro. Per questo mito, gli antichi Greci usavano porre sulle tombe degli amanti morti per amore un fiore di Crocus.





PIZZICOTTA

LE BASI PIZZA CHE NON TI ASPETTI

Con farine 100% italiane • Con lievito madre
Lievitazione superiore alle 24 h
Impasto indiretto con Biga • Elevata idratazione
Lavorate e stese a mano



4 RICETTE

- Classica
- Integrare con farina di Grani Antichi italiani
- Noir con farina di riso nero 100% italiano
- Ai Cereali e semi

3 FORMATI

Tonda
Rettangolare mono
Rettangolare maxi

Cicorie, puntarelle ed erbe invernali

di Caterina Vianello

UN PO' DI STORIA



Vanta origini millenarie, al punto da già essere nota agli Egizi che ne usavano il succo come medicinale; considerata da Galeno “amica del fegato” e amatissima dai romani per le sue qualità gastronomiche: da sempre la cicoria ha un posto speciale tra le preferenze e i gusti dell'uomo. Se riconoscerne l'aspetto è facilissimo, sulle origini etimologiche e i dettagli scientifici le cose si complicano. Per la classificazione tuttavia ci aiuta come sempre Plinio che, anzi, dettaglia come il nome *cichorium* sia di derivazione egiziana e ascrivibile alla cicoria selvatica, mentre *inthybum*, tra i romani, indicherebbe quella coltivata. La precisazione, anche se forse genera qualche confusione, in realtà è utile per capire come sin dall'antichità l'uomo abbia consumato quotidianamente la cicoria, al punto di arrivare a coltivarla, oltre all'uso come erba spontanea. Il successo secolare della cicoria è senza dubbio legato alle sue proprietà medicinali: depurativa, diuretica, stimolante del fegato, amaro-tonica, lassativa e cardiotonica, si riteneva stimolasse l'appetito e moltissime sono le ricette di insalate che sono giunte fino a noi. Condita spesso con olio e aceto (così consiglia di consumarla il Platina, umanista-gastronomo rinascimentale), viene consumata da sola o in abbinamento con altre erbe e verdure per bilanciarne il sapore.

Nei testi antichi non mancano ovviamente le indicazioni che ci suonano più familiari: quelle in cui le foglie, lessate, vengono ripassate in padella con olio e aglio, esattamente come accade oggi, osservando la cucina tipica romana. In realtà la famiglia della cicoria è vastissima e, per non causare fraintendimenti, più sotto sono elencate erbe che più frequentemente definiamo semplicemente come radicchi o insalate ma che scientificamente sono classificate come appartenenti alla specie *Cichorium inthybus*. Tuttavia per non dilungarci troppo in ambito botanico, basti sapere che quella di cui abbiamo parlato finora, è quella universalmente riconosciuta come semplice “cicoria”, dalle inconfondibili foglie verdi, un tipico aspetto a ciuffo, un gambo molto lungo culminante con la vera e propria foglia. Quella, per capirci, che fu protagonista di un passaggio dal mondo della cucina a quello delle bevande: risalgono al XVII secolo i tentativi e i primi usi di tostare la radice per ricavarne un surrogato del caffè. La successiva diffusione del caffè di cicoria in ambito commerciale fu dettata dapprima dal blocco napoleonico continentale, quando l'importazione del caffè venne bloccata e, in seguito, durante la seconda guerra mondiale per lo stesso motivo: ancora oggi la memoria di una bevanda alternativa è rimasta nei ricordi di molti adulti.

Puntarelle e biodiversità in foglia

Nella grande e affollata famiglia delle cicorie, impossibile non parlare della Cicoria Witloof (conosciuta come Belga) o indivia Belga, introdotta in Italia dai Paesi Bassi e subito apprezzata. Ha foglie croccanti, che rimangono bianche perché la coltivazione avviene in assenza di luce, e di sapore delicatamente amarognolo. È ideale cruda in pinzimonio, accompagnata con formaggio cremoso e noci, oppure brasata o rosolata in padella con fiocchetti di burro, e in forno.

Da ricordare anche **indivia scarola e riccia**: formate da molte foglie raccolte a rosetta, rimangono molto serrate nel cuore del cespo tanto da essere più chiare e più tenere. Le foglie hanno una costa centrale spessa circondata da lembi più o meno ampi, frastagliati o arricciati a seconda della varietà. Si consumano crude in insalata da sole o in misticanza.



Varietà di cicoria catalogna, di cui sono i germogli, le **puntarelle** sono uno degli ortaggi simbolo della cucina romana. La pianta da cui si ricavano ha portamento eretto con al centro un cespo voluminoso e carnoso di foglie di un bel verde intenso e di forma allungata, con la costa bianca e la parte verde seghettata. All'interno del cespo si trovano i talli, delle cimette simili per aspetto ad asparagi bianchi. Questi talli, che altro non sono se non i germogli della cicoria che si prepara a produrre fiori e semi, sono quelli da cui si ricavano le puntarelle. Hanno origini antichissime e sono citate da illustri autori del passato come Plinio e Galeno, che le consigliava come adatte alle malattie del fegato. Hanno un inconfondibile gusto lievemente amarognolo, sono tenere e croccanti e in cucina sono consumate sia crude che cotte. Nel primo caso l'ideale è tagliarle a listarelle nel senso della lunghezza, condirle con olio, limone e filetti di acciuga. Ottime appena scottate in padella, mentre le foglie esterne si possono usare per le zuppe di verdure.



Al nord diventa radicchio

Impossibile non citare, proseguendo nel nostro viaggio gastronomico all'interno della grande famiglia delle cicorie e delle erbe invernali, i radicchi: la ricchezza del patrimonio italiano è notevole e vale la pena attraversare la penisola per assaggiare le varietà migliori. Il primo è certamente il **Radicchio Rosso di Treviso**: prodotto a marchio Igp del Veneto, ha foglie elegantemente lanceolate con i germogli che tendono a curvarsi e chiudersi in punta. Il colore è un rosso rubino inconfondibile, cui si aggiunge una nervatura principale bianca. È noto per la sua croccantezza e per una dolcezza che lo vede impiegato anche per composte, marmellate e persino dolci. Due le varietà: **il precoce e il tardivo**. Il primo ha cespo voluminoso e allungato, foglie più grosse e larghe, sapore amaro più spiccato e si raccoglie da settembre fino a fine novembre mentre il secondo è raffinatissimo è frutto di un sapiente lavoro di imbianchimento che gli dona la delicatezza tipica. Dopo la raccolta, viene immerso in vasche colme d'acqua di risorgiva per circa 10 - 20 giorni, a 10°-12°C, qui toelettato e pronto per essere consumato. Oltre alla provincia di Treviso, si produce anche nelle province di Padova e Venezia. Ci si sposta di pochi km per il **Radicchio Variegato di Castelfranco** Igp, noto come la "rosa che si mangia", a causa della forma che richiama quella del fiore, frutto di un incrocio tra il **Radicchio di Treviso** e la scarola. Una volta raccolto, è posto in cassette con fondi retinati e conservato al buio: le nuove foglie sviluppano in questo modo una consistenza croccante e sottile. Le foglie sono leggermente ricce e con striature su tutta la superficie, dal rosso al violaceo, al viola chiaro. È leggermente dolce, vagamente amarognolo e si consuma in insalata.

Un salto nel veronese per il **Radicchio di Verona Igp**: ha foglie ovali ed allungate a formare un cespo compatto e il colore è rosso scuro intenso con nervatura principale bianca. Il sapore è amarognolo, perfetto per insalate miste arricchite da formaggio e noci. Eccellenza marina è il **Radicchio Rosso di Chioggia Igp**: il terreno sabbioso, la falda sottosuperficiale, il vento e un clima mite sono gli ingredienti responsabili della sua sapidità. Il cespo è tondeggiante e compatto, con foglie rosse dalle nervature bianche e sapore amarognolo e si distingue nelle varietà precoce e tardivo. Il disciplinare prevede che sia coltivato solo nei comuni di Chioggia, Cona e Cavarzere (Venezia). Eccellenza friuliana è la Rosa di Gorizia, radicchio dalla fine bellezza regale. Coltivata inizialmente come nicchia e solo negli orti cittadini e nelle zone agricole alla periferia della città, vanta ora una coltivazione più ampia. Le foglie raggiungono la grandezza ideale in autunno e, grazie ai primi freddi, acquistano un colore inconfondibile, che va dal verde intenso al melanzana, al rosso. Una volta raccolta, viene legata a mazze e lasciata in ambienti riparati, caldi e privi di luce per circa due settimane, a 10°-15°C. Questa tecnica consente di avere colori ancora più accesi, consistenza croccante e ne accentua il sapore, che diventa saporito e appena amarognolo. Slow Food ne ha fatto un Presidio.

Menzione speciale merita il **Pan di Zuccheri**, soprannome goloso per il **Radicchio Milano**. Terra d'elezione - e coltivazione - di questa specialità è ovviamente la Lombardia. Assomiglia ad una lattuga ma è una cicoria: le foglie sono carnose, di colore verde molto chiaro tendente al bianco. Il cespo, dal sapore amarognolo, si consuma intero, sia crudo, sia sbollentati per pochi minuti e poi ripassato in padella.





Anima di Pizza®

Luna Romana

la nostra farina per la tradizionale
PALA ROMANA,
con **W360** per impasti estensibili
e **idratati**, crosta croccante e interno
alveolato, leggero e fragrante.



RICETTA PER PALA ROMANA CLASSICA 100% BIGA

di **Fabrizio Fiorentini**

BIGA: 100% farina Luna Romana • 45% acqua • 1% lievito fresco.
Maturazione per 18 ore a 15°C

SECONDO IMPASTO: Biga • Aggiungere ulteriore 35% d'acqua per
arrivare a un totale di 80% • 0,5% malto • 2% sale • 3-5% olio evo

PREPARAZIONE:

- Impasto a 5 minuti in 1° velocità, 8 minuti in 2° velocità.
- 1 ora di riposo a temperatura ambiente
- Formatura
- Ancora 1 ora di riposo
- Stesura e infornamento

COTTURA:

Indicativamente a temperatura tra i
260/280° per il tempo in base alla
pezzatura, se possibile con emissione
di vapore.



Inquadra il **QR Code**
e scopri la nostra
Luna Romana

*“Una” birra
nel CUORE
dell’ Italia*

di **Alfonso Del Forno**

Il cuore pulsante dello stivale, quello che è facilmente raggiungibile da ogni angolo del nostro paese e a cui tutti tendono per sentirsi italiani, è anche la culla dei nuovi birrifici artigianali che trovano sempre più spazio sul mercato. Ecco dunque la nostra agile guida alla scoperta delle birre dell'Italia centrale.

Il **Lazio** è la regione italiana che ospita la Capitale ed è l'ombelico della nostra nazione. La centralità, fisica e politica, di questa regione, fa da cassa di risonanza di tutto ciò che accade in Italia, compreso la nascita del movimento della birra artigianale. Infatti, a Mentana nasce il primo microbirrificio tra quelli che sono oggi definiti i pionieri della birra artigianale italiana: **Turbacci**. All'interno di un locale, la cui grande vetrata affaccia su una pista di pattinaggio su ghiaccio, nel 1995 viene installato il primo impianto di produzione di birra artigianale, che per quindici anni viene obbligato a vendere solo all'interno del locale stesso, senza poter commercializzare esternamente i suoi prodotti. Nel tempo le norme cambiano, i microbirrifici sono sempre più presenti e la birra laziale cresce sia in termini di quantità prodotta che di qualità. Esempio di questa evoluzione è **Hilltop**, nato nel 2014 grazie all'intuizione di Conor Gallagher Deeks e della sua famiglia.

Dopo anni di esperienza presso Birra del Borgo, Connor apre il suo birrificio a Bassano Romano (Viterbo). Le sue origini irlandesi influenzano la produzione, quasi tutta ispirata alla tradizione anglosassone, senza dimenticare richiami al mondo belga e tedesco. Altro interprete di spicco del movimento laziale è **Ritual Lab**, che vede protagonista il birraio Giovanni Faenza, supportato dal fratello Valerio e dal padre Roberto. Il birrificio di Formello (Roma) è noto nell'ambiente per i tanti riconoscimenti ricevuti e per le collaborazioni con diversi birrifici stranieri, che premiano una costanza produttiva basata su qualità e sperimentazione. Rimanendo a Roma, troviamo **Eternal City Brewing**, un brewpub nato dalla voglia di cinque amici di mettere su un posto unico dove poter bere birra e stare in compagnia, con forte personalità. Le birre sono caratterizzate dalla presenza dei luppoli e quasi tutta la gamma tende a mantenere bassa la gradazione alcolica. Sempre a Roma troviamo **Jungle Juice**, un birrificio giovane e dinamico che ha immediatamente sorpreso addetti ai lavori e consumatori con le sue birre dal forte carattere. Il mondo dei luppoli domina la gamma delle birre, con alcune incursioni nel mondo belga e tedesco. La scelta di confezionare solo lattine e fusti conferma la visione giovane del birrificio. Roma è patria di giovani birrifici, come conferma **Rebel's**, nato nel 2016 grazie alla voglia di mettersi in gioco di quattro amici, tra cui spicca il nome del birraio Riccardo Di Profio. Le spezie sono protagoniste delle interpretazioni brassicole di stili classici proposte dal birrificio romano, dotato di un biergarten che permette di socializzare bevendo birra all'esterno dell'impianto di produzione. Scendendo a Latina troviamo **Eastside**, nato nel 2013 e condotto in maniera egregia da Luciano Landolfi, birraio attento ad ogni dettaglio. L'evoluzione di questo birrificio è stata davvero esemplare, partendo dalle birre luppolate fino ad arrivare alla gamma attuale che guarda a 360 gradi il mondo della birra.

Un'area geografica che sorprende gli appassionati per le produzioni brassicole artigianali è però anche quella delle **Marche**. Qui si concentrano molti birrifici interessanti, alcuni dei quali raccolgono importanti premi e riconoscimenti nel mondo della birra di qualità in giro per il mondo. È il caso di **MC77**, premiato nell'e-

dizione 2021 di Birra dell'Anno come miglior birrificio artigianale italiano. Cecilia Scisciani e Matteo Pomposini hanno fondato il loro birrificio nel 2013 e producono a Serrapetrona (Macerata). La filosofia di MC77 è quella di affascinare i consumatori con birre dalla bevuta semplice, ma non banale, anche quando si utilizzano materie prime caratterizzanti come l'ibisco. Altro birrificio marchigiano sulla cresta dell'onda è **Mukkeller**, uno dei maggiori interpreti delle basse fermentazioni italiane, che ha sede a Porto Sant'Elpidio (Fermo), culla del movimento brassicolo regionale. La bravura di Marco Raffaelli, birraio e socio del birrificio con il fratello Fabio, sta nell'interpretare in maniera perfetta stili all'apparenza semplici, ma che risultano tali solo se realizzati con la massima cura e preparazione. A Colmurano (Macerata) c'è il birrificio **Il Mastio** dei fratelli Sebastiano e Lorenzo Nabissi. Le birre sono prodotte con il malto d'orzo coltivato nella loro azienda agricola, tutto in regime biologico. Questo birrificio è cresciuto molto nel tempo e, con l'ampliamento recente, può soddisfare la domanda che è aumentata negli ultimi anni. Il loro esempio di birra agricola biologica è sicuramente una perla rara in Italia, soprattutto se a supporto di una qualità della birra molto alta.

Giovanni Petroni e Roberto Coppa nel 2012 hanno fondato il **Birrificio dei Castelli**, che ha sede ad Arcevia (Ancona). La loro produzione è molto varia, con birre che interpretano stili classici della tradizione belga e anglosassone, strizzando l'occhio agli Stati Uniti, a dimostrazione della grande ecletticità aziendale. Altra bella realtà è Renton a Fano (Pesaro e Urbino), un birrificio con annesso spazio food che fonde i due mondi, quello della birra e del cibo, creando un'atmosfera davvero unica. Le birre interpretano molte sfaccettature della cultura brassicola, grazie alla bravura di Elia Adanti. Molto interessante il progetto Babylon a Folignano (Ascoli Piceno), un brewpub che stimola la voglia di convivialità dei frequentatori.

Il "cuore del cuore" dell'Italia è una regione piccola, ricca di verde, tra le poche a non avere confini bagnati dal mare: l'**Umbria**. In questa terra ricca di storia e tradizioni legate alla gastronomia, anche la birra artigianale ha trovato una propria dimensione, con produzioni eccellenti riconosciute e premiate in tutto il mondo.

LA BIRRA

Ad Assisi (Perugia), una delle città simbolo dell'Umbria, ha sede il **Birrificio dell'Eremo**, creatura nata dalla mente di Enrico Ciani e Geltrude Salvatori Franchi. Il birraio umbro è uno sperimentatore mai domo, capace di affiancare alla linea di birre classiche, ispirate agli stili internazionali, quelle realizzate con lieviti non convenzionali, passando per le lunghe maturazioni in botte e per il confezionamento in lattina. Spostandoci a Torgiano (Perugia), troviamo la **Fabbrica della Birra Perugia**, antico marchio perugino, rilevato da Luana Meola, Matteo Natalini e Antonio Boco. Ai soci fondatori del nuovo corso di Birra Perugia, si è aggregato il mastro birraio Luca Maestrini, che ha reso possibile i sogni di internazionalizzazione delle birre perugine, grazie alle sue capacità tecniche e alla continua ricerca della perfezione. Il mondo brassicolo inglese, con le sue varianti americane, è la fonte d'ispirazione delle etichette prodotte in birrificio. A San Giustino (Perugia) troviamo il **Birrificio Altotevere**. Daniele Socali, birraio di questa frizzante realtà umbra, ha realizzato un ponte che mette in comunicazione il mondo tradizionale delle birre continentali con quelle più modaiole del momento, ispirate alle produzioni brassicole americane. A Norcia (Perugia), nel 2012, nasce il **Birrificio Nursia**, all'interno del Monastero di San Benedetto in Monte. Il tragico terremoto del 2016 rase al suolo l'immobile, che

ancora oggi è in costruzione. Da allora la birra viene prodotta all'esterno, nell'attesa che si riescano a completare i lavori di ristrutturazione, in parte pagati proprio con i proventi della vendita della birra. Un marchio che lega la sua produzione al territorio di appartenenza è **Magester**, birrificio con sede a Ferentillo (Terni). Le birre prodotte nel ternano tendono a far conoscere i prodotti tipici di queste zone, con l'utilizzo di materie prime che lo identificano.

Una regione verde, dove predominano le montagne, con una costa molto dinamica e ricca di luoghi da scoprire: l'**Abruzzo** è un territorio molto interessante, dove ancora la natura domina sull'uomo e ne influenza le scelte, anche in un settore che non ti aspetteresti, come quello della birra artigianale. Uno dei protagonisti di questa tendenza è il Birrificio **Opperbacco** di Notaresco (Teramo), grazie alla pacata vulcanicità del suo fondatore e birraio, Luigi Recchiuti. La sua capacità di innovazione, sempre fedele ai principi che regolano il mondo della birra artigianale, lo rende unico nel panorama brassicolo nazionale. L'impianto di produzione è stato realizzato in una vecchia stalla dell'azienda agricola di famiglia, affiancata nel tempo da un altro locale in cui è stata realizzata la bottaia, dove vengono prodotte le birre a fermentazione spontanea. Spostandoci a Loreto Aprutino (Pescara), troviamo il birrificio **Almond**

'22, la creatura di un pioniere della birra artigianale italiana: Jurij Ferri. Il suo lavoro di apripista della produzione brassicola nel centro e sud Italia è stato fondamentale per la nascita del movimento in questo territorio. La grande passione per la cucina e ricerca dell'equilibrio sono i binari su cui si muove nella realizzazione delle sue birre. A Jurij sono riconosciute la capacità di innovare e lavorare col territorio senza gridarlo al vento, ma lavorando con tanta passione per far conoscere il suo lavoro attraverso le birre. Arrivando a Fossa (L'Aquila) scopriamo il birrificio **Anbra** (Anonima Brasseria Aquilana), una realtà nata nel post-terremoto che sconvolse il capoluogo abruzzese e che ne incarna tutta la forza della rinascita. Gran parte delle birre di Luca Marcotullio s'ispirano al mondo delle basse fermentazioni, con qualche incursione nel mondo anglosassone. Interessante attenzione verso il mondo delle intolleranze, con una serie di birre gluten free. A Castellato (Teramo) troviamo un birrificio molto dinamico, che mette allegria già solo guardando la grafica di bottiglie e lattine: **Bibibir**. Il progetto nasce dall'impegno di Flaviano Brandi e Martina, sua sorella. Pur ispirandosi al Belgio, quando il birrificio ha mosso i primi passi, nel tempo ha strizzato l'occhio agli Stati Uniti, con la voglia di sperimentare di Flaviano, che ha dato ottimi frutti. In provincia di Chieti, a Pretoro, troviamo **Maiella**, uno dei birrifici



storici abruzzesi. Massimiliano Di Prinzio ha dato un'impronta molto territoriale alla produzione del suo birrificio, grazie all'utilizzo di materie prime che raccontano la biodiversità regionale. All'interno del Parco Nazionale del Gran Sasso nasce un birrificio che già nel nome ispira simpatia: **La casa di cura!** Le birre, nate dalla mente di Alfredo Giugno, sono prodotte con l'acqua della vicina sorgente Mercurio e spesso sono utilizzate materie prime coltivate nel giardino attiguo al birrificio. Interessante anche l'approccio al mondo delle birre senza glutine e al sidro. Tra le regioni italiane più ricche di cultura, arte, paesaggi e biodiversità, la **Toscana** è anche terra fertile per ottimi birrifici artigianali. Tra questi ci sono eccellenze che spiccano per la grande qualità e per il legame al territorio. A Pietrasanta (Lucca) ha sede il **Birrificio del Forte**, punto di riferimento per il movimento brassicolo nazionale, grazie alla capacità del suo fondatore, Francesco Mancini, di interpretare il mondo della birra. La costante qualità dei prodotti, unita alla filosofia del birraio, che segue poco le mode, concentrandosi su stili birrai consolidati e di assoluto spessore, ha reso questo birrificio una solida realtà. Molto interessanti anche le nuove sperimentazioni con i prodotti del territorio. Altro faro brassicolo è il **Bruton** di Lucca, nato nel 2006 e diventato fucina di grandi birrai e fulcro della cultura della

birra sul territorio. Le birre si ispirano ai grandi stili internazionali, reinterpretati in chiave moderna o con materie prime del territorio. La grande pulizia e la facile beva sono le chiavi di lettura principali dell'intera produzione. Livorno è la città che ospita il **Piccolo Birrificio Clandestino** di Pier Luigi Chiosi: Regno Unito e contaminazioni statunitensi sono alla base delle sue birre. Molto interessante la bottaia, in cui sono realizzate alcune birre di assoluta qualità, valorizzate a volte dalla presenza di frutta. Samuele Cesaroni è il patron della **Brasseria della Fonte**, birrificio inserito all'interno del bellissimo agriturismo La Fonte a Pienza (Siena). Il nome fa riferimento alla fonte d'acqua da cui si approvvigiona il birrificio, presente nell'agriturismo. Molto interessanti le birre che s'ispirano agli stili classici anglosassoni, con escursioni anche in altre tradizioni brassicole continentali. A Montepulciano (Siena) ha sede uno dei primi birrifici toscani: **L'Olmaia**. Moreno Ercolani è il fondatore, oltre che birraio, di questa importante realtà toscana, che produce birra ispirandosi alla tradizione brassicola inglese e belga. **La Petrognola** è uno storico birrificio con sede a Piazza al Serchio (Lucca). Le birre puntano alla semplicità di bevuta e sono espressione delle materie prime del territorio, su cui primeggia il farro. Il **Birrificio Sargiolino** nasce all'interno dell'azienda agricola della famiglia Crociani, che nel

2015 decide di produrre birra utilizzando i cereali coltivati in proprio. Il Belgio e gli Stati Uniti sono i punti di riferimento della produzione brassicola, che vede la presenza anche di Italian Grape Ale. **Mostodolce** è il nome del birrificio nato nel 2003 a Vaiano (Prato) per opera dei coniugi Francesca Torri e Daniele Chiarini. La gamma di birre è molto ampia e spazia dalle alte alle basse fermentazioni. Molto interessante anche l'omonimo locale in pieno centro a Firenze. Grani antichi e territorio sono alcune delle leve su cui fa forza **La Stecciaia**, birrificio nato in seno ad una azienda agricola, che per primo in **Toscana** ha una produzione completamente biologica. Diverse le etichette prodotte, tutte di alto profilo senza piegarsi alle mode. A Cavriglia (Arezzo) troviamo **Calibro 22**, piccolo birrificio che produce birre d'ispirazione anglosassone, che vende direttamente al pubblico nella taproom di Figline Valdarno. **Lorem Ispum** è un piccolo birrificio in stile anglosassone che ha sede a Dicomano (Firenze). Le birre di Filippo Scotti sono caratterizzate da una qualità costante nel tempo e tale risultato è presente anche nelle produzioni in botte e in quelle con la frutta. **Poderre La Berta** è un birrificio che ha avuto diverse evoluzioni nel tempo, anche nel nome aziendale. La sede del birrificio è a Castelnuovo Berardenga (Siena). Molto interessante il lavoro svolto sul territorio, sia per l'utilizzo delle botti che dei diversi vitigni per produrre le Italian Grape Ale.



LIEVITANDO E
MATURANDO

di Marco Montuori

A SCUOLA
DI PINSA

parte 4 di 4

Le tre puntate precedenti sono
nei numeri di aprile, maggio e
settembre 2022

Lievitazione e maturazione: due passaggi fondamentali durante i quali l'impasto della pinsa lavora alacremente per raggiungere le condizioni ottimali per la cottura.

L'arte della panificazione richiede tecnica e approfondita conoscenza dei processi chimici, tra questi spiccano lievitazione e maturazione dell'impasto: due fasi chiave per un buon prodotto da forno, realizzato rigorosamente con lieviti naturali.

Due processi ben distinti che, insieme, contribuiscono a creare la giusta consistenza e l'alta digeribilità dell'impasto della Pinsa Romana. Stiamo parlando di lievitazione e maturazione, ma andiamo con ordine.



La lievitazione sfrutta l'azione che i lieviti innescano durante la fase di impasto quando entrano in contatto con il glucosio della farina, trasformandolo in alcol e gas, elementi che rendono l'impasto acido. Per evitare questo difetto organolettico, diventa fondamentale la lavorazione dell'impasto da parte del pinsaiolo che deve saper riconoscere il momento corretto per procedere con la stesura:

LIEVITAZIONE

la pallina dovrà essere gonfia e acida al punto giusto, solo così si potrà realizzare un impasto lavorabile e che cuoce in modo ottimale raggiungendo una colorazione perfetta.

Infatti, oltre che su consistenza e digeribilità, il livello di lievitazione incide anche sul colore dell'impasto: un impasto non lievitato conterrà troppi zuccheri al suo interno e tenderà a colorarsi troppo, mentre un impasto troppo lievitato porterà all'esaurimento degli zuccheri con conseguente mancanza di colorazione durante la cottura in forno.



TEMPERATURA

Non si può poi considerare concluso l'argomento lievitazione senza accennare all'importanza della temperatura dell'impasto. Tra i 26 e i 28 gradi i lieviti lavorano in modo ottimale ma, attenzione, questa deve essere la temperatura dell'impasto, sulla quale incide quella dell'ambiente circostante.

Temperature più alte portano alla neutralizzazione degli agenti lievitanti mentre temperature molto basse la possono ritardare.

Nel caso di lieviti surgelati è bene integrare la dose ottimale con qualche grammo di prodotto in più poiché sotto lo zero alcune cellule potrebbero non sopravvivere diminuendone l'efficacia.

A SCUOLA
DI PINSA

Veniamo ora all'altro processo importante che avviene nell'impasto: la maturazione. Quest'ultima consiste nel trasformare le componenti complesse dell'impasto in semplici, in modo da facilitare la digestione del prodotto da forno. Infatti le proteine e l'amido contenuti nella farina sono sostanze difficili da digerire, ma grazie al processo di maturazione vengono scissi dagli enzimi, sviluppando un impasto costituito solo da componenti semplici. Questo processo, che si compie facendo riposare la pallina in frigo per più giorni, è reso più efficace dall'acqua presente nell'impasto:

**ecco perché
l'alta idratazione
tipica della Pinsa
Romana favorisce la
digeribilità di questa
preparazione, molto
più performante
rispetto ad altri
lievitati.**

Il raggiungimento del grado ottimale di lievitazione e maturazione si riconosce soprattutto con l'esperienza, ma ci sono due prove empiriche che possono orientare in modo chiaro: se le dimensioni della pallina risultano almeno raddoppiate (con l'impasto da pinsa può anche triplicare) è il primo segnale che possiamo procedere con la stesura. Ma c'è anche la prova del dito: se ad una leggera pressione sulla pallina rimane l'impronta, l'impasto è pronto. Diversamente, se la superficie torna su occorre attendere ancora.

MATURAZIONE



In pillole:

- Stendere l'impasto solo quando sarà gonfio e acido al punto giusto
- La temperatura ottimale dell'impasto deve essere fra 26° e 28°
- Lasciare l'impasto nel frigo per più giorni favorisce la maturazione e dunque la digeribilità
- Se si usa lievito surgelato aumentare leggermente le dosi



KUMA FORNI

La fabbrica dei forni rotanti per pizza
Legna, Gas, Elettrici



Cottura uniforme delle pizze **GARANTITA!**



Disponibili in diversi
colori e materiali



Piano di cottura a temperatura costante
grazie alle resistenze indipendenti
Riduzione dei costi di gestione



www.kumaforni.com



+39 045 8753264



info@kumaforni.it



[facebook/kumaforni](https://facebook.com/kumaforni)

Via Monte Corno, 11 - 37057 S.G. Lupatoto (Vr)

L'importanza della pianificazione

Aprire una pizzeria non è un problema qualora esista un mercato e la giusta richiesta, non bisogna aver paura di entrarvi. L'importante è farlo bene, preparati e con una buona attrezzatura. Oggi, dove si parla di qualità, salute e risparmio, c'è un unico modo corretto d'agire: saper scegliere, avere la conoscenza per poter ottenere il miglior prodotto per le esigenze di tutti. Spesso il futuro ristoratore in procinto di aprire l'attività, si rivolge a un rivenditore sia di food che di attrezzature, il quale farà i suoi – legittimi – interessi, anche in base a quanto si può e si vuole spendere. Ma se sostenessimo che un risultato di successo lo otterreste solo ed esclusivamente con buoni prodotti e con materiali performanti?

di Antonio Paduano

Consulente tecnico

Ebbene sì, è così! Vi faccio solo un esempio: tutti parlano di pizza e la prima cosa che ci viene in mente è la farina, poi il pomodoro, la mozzarella, infine tutti gli altri ingredienti inerenti al prodotto finito. E invece si parte dal forno; sì proprio dal forno, perché sarà quello lo strumento che permetterà di cuocere dalla prima alla (speriamo) 100ª pizza in un giorno, in maniera costante senza avere problemi di cottura. E noto che metterete a dura prova la vostra attrezzatura in base alla location, ai numeri del weekend e dei giorni di maggiore affluenza di clienti: è proprio lì che stresserete la vostra attrezzatura, lì proprio quando avrete la fila fuori

e voi non dovrete avere problemi di abbassamenti di temperatura del forno, di capienza adatta dei frigoriferi, di una friggitrice performante che vi dia costantemente la giusta doratura e cottura dei vostri fritti.

È proprio vero: chi più spende meno spende, specialmente in questo caso. Molte volte mi capita di entrare in laboratori di pizzerie e mi accorgo subito della qualità dell'attrezzatura: vedere i tavoli di acciaio non scollati dal calore delle teglie e delle pentole, mensole che non siano legate alla meno peggio per sostenerne il peso e specialmente il forno, la friggitrice l'impastatrice ovvero il trait d'union che ti farà fare la differenza. Prendiamo in considerazione i forni: in

base alla pizza che sceglieremo di preparare - che sia tonda, alla pala o in teglia - dovremo fare delle scelte: se volessimo fare la teglia avremmo bisogno, per la giusta cottura, di un forno elettrico con delle bocche basse di 12 cm, con delle buone e grosse resistenze che si possano vedere guardando all'interno della bocca di forno: serve infatti una bocca piccola per avere un'immediata cottura, perché all'interno metteremo 2/3 teglie per bocca. Di conseguenza la quantità di massa e umidità sarà notevole e se non abbiamo un forno di qualità la temperatura scenderà in un batter d'occhio, la pizza avrà una cottura lenta ed il risultato sarà secchezza e croccantezza vitrea dell'impasto e le farciture secche. Una giusta cottura di una teglia va dai 12 ai 14 minuti in base al gusto.

Se invece volessimo fare la pala, avremmo bisogno di un forno con un piano refrattario in pietra; poi la pietra potrà avere diverse altezze e in base all'altezza avrete una durata di irradiazione differente (una bocca di forno da 18 cm, avendo una cottura sul suolo a differenza della teglia avrà una cottura più delicata

CONFORME
H.A.C.C.P.CONFORME
CARBON-TAXISTITUTO
GIORDANO
Qualità al Plurale.**CORE & PIZZA®**

IL VERO TRONCHETTO DI FAGGIO

Super

un'ottima pizza
nasce dal fuoco

il nuovo tronchetto dalle alte prestazioni

Solo
per pizzerie

le nuove scanalature
fanno passare aria
facilitando accensione
e combustione

non rotola nel forno



alto rendimento
e lunga durata

il Classico**con il Foro**

Core&Pizza
è un prodotto
brevettato

fAmiliaA

Contattaci per ricevere
il nuovo Core&Pizza Super
direttamente al tuo locale

Ravenna - Italia
contattaci@familiasrl.com

+39 335 53 44 124 | +39 (0)544 55 31 53

coreepizza.it



e la pizza dovrà stare in cottura, rispetto alla teglia, dai sette ai nove minuti).

Per la pizza tonda la cottura sarà simile alla pala, ma con la differenza che il forno sarà più largo e non molto profondo, per una gestione visiva e manuale delle vostre pizze, con tempi di cottura dai 90 secondi per le napoletane ai 3/4 minuti dell'italiana o stile romano.

Un esempio semplice: se volessi aprire una pizzeria, avrei bisogno di un locale di 50-60 mq suddivisi in 30 mq di laboratorio e 20-30 di vendita (è meglio qualche metro in più in laboratorio e qualche metro in meno alla vendita); il cliente aspetterà se ne varrà la pena e in questi 30 mq di laboratorio dovrò avere un forno a due bocche, un bel banco con lo scaldavivande e sarà importante una friggitrice, due vasche, un'impastatrice, 2/3 frigoriferi a colonna o sottobanco un congelatore, un'affettatrice, una scaffalatura per porgere pentole e attrezzatura, una cucina, quattro fuochi con cappa, una lavastoviglie e una rastrelliera.

Ricordate che per quanto riguarda i frigoriferi è sempre meglio uno in più che uno in meno, e vi accorgete subito che

con un corretto stoccaggio dei prodotti avrete una shelf-life migliore per i vostri prodotti, ed una temperatura sempre controllata.

Un po' di esperienza non fa mai male e dunque meglio friggitrici - capacità almeno di 14/15 lt a salire - a vasca pulita: in questa maniera la caduta del pangrattato non andrà finire sulle resistenze bruciando l'olio, e il vostro fitto sarà sicuramente più buono.

L'impastatrice avrà almeno due velocità e a vasca concava non piatta (oggi si è amanti delle elevate idratazioni).

Se oggi volessimo dunque aprire la nostra pizzeria - che sia al taglio o da asporto o con tavoli all'interno - dovremo dunque sempre ricordare due cose: che in relazione alle dimensioni della cucina e all'adeguatezza dell'attrezzatura faremo più o meno numeri, ma anche che passeremo non meno di 12-14 ore al giorno all'interno del laboratorio: conviene dunque realizzarlo al meglio, con i migliori prodotti e le migliori tecnologie, in maniera tale da superare sempre i competitor, soddisfare i clienti e lavorarvi meglio all'interno.

CAORLE EXPO

PALAEXPOMAR

IL SALONE NAZIONALE
DEDICATO AL MONDO
DELLA RISTORAZIONE
E DELL'ACCOGLIENZA

Fiera dell'Alto Adriatico



PER
ALBERGHI
RISTORANTI
PUBBLICI ESERCIZI

29-30-31 gennaio
01 febbraio
2023

10:00 >> 18:30

ultimo giorno 10:00 >> 17:00

- Coffee & beverages
- Food
- Food equipment
- Indoor & Outdoor contract
- Service
- Software
- Technology & Wellness





L'APP UFFICIALE DELLA RIVISTA

Pizza e Pasta Italiana

1
SFOGLIA LA
RIVISTA IN
MODALITÀ
SINGOLA
PAGINA

2
SCOPRI I
CONTENUTI
MULTIMEDIALI

3
RIMANI
AGGIORNATO
Scaricala subito!



La App ufficiale della rivista propone un modo evoluto di interagire con i contenuti accedendo dove consentito, attraverso una semplice rotazione, a contenuti multimediali sempre nuovi come video, gallery, schede tecniche e molto altro

La tua rivista preferita da 33 anni.
Sempre a portata di mano!



IMPASTA, TAGLIA, CUOCI, LAVA.

Il Tuo lavoro, la nostra tecnologia.



35[°]
1987
2022

GAM[®]
international

Macchine per la ristorazione professionale



Via dell'Orzo 15 – 17
47822 SANTARCANGELO DI ROMAGNA
(RN) - ITALY



MADE IN ITALY



tel. (+39) 0541 332343
info@gaminternational.it
www.gaminternational.it

LE IMPASTATRICI

di **Luca Gaccione**,
Responsabile Didattico
Scuola Italiana Pizzaioli



Vorrei aprire una pizzeria: quali sono gli aspetti primari nello scegliere le giuste attrezzature per l'avvio della mia attività?

Questa domanda mi viene frequentemente richiesta trascurando un dettaglio non poco importante: quale tipologia di pizza vorrai realizzare? Le proposte professionali del mercato per allestire un laboratorio per la produzione della pizza sono tantissime, con esborsi economici per tutte le tasche. Investire una parte importante del vostro capitale per acquistare attrezzature di qualità significa allestire un laboratorio efficiente che permetterà di ottimizzare i tempi ed ottenere prodotti che aumenteranno il fatturato del locale. L'aspetto economico quindi è sicuramente importante. Scegliere soluzioni economiche spesso si rivela rischioso, riservando sorprese e delusioni nonché spreco di denaro. Non tutte le attrezzature posseggono caratteristiche ottimali atte a soddisfare ogni esigenza. Parliamo delle impastatrici che per struttura e caratteristiche non sono adatte alla realizzazione di tutti gli impasti; alcune nascono per la panificazione, altre per la pasticceria, altre ancora per il settore pizzeria o costruite su misura seguendo una richiesta specifica dell'operatore, con tecnologie sempre più innovative.

Quale scegliere ?

È importantissimo – all'interno della nostra idea imprenditoriale – avere chiara la tipologia di pizza da proporre al nostro pubblico: capire quale prodotto realizzare, sia essa classica, tonda, al piatto, in teglia, in pala o padellino, ci predispone ad una scelta mirata di impastatrici professionali che permetteranno di idratare l'impasto, realizzare prefermenti specifici (biga e poolish), utilizzare più velocità o addirittura gestire attraverso un display touch la velocità della vasca e dell'utensile in maniera personalizzata. La digitalizzazione è ormai entrata a far parte della quotidianità anche in quei laboratori dove in passato la manualità era l'elemento

primario e le impastatrici erano degli strumenti poco “prestazionali”, lenti. La tecnologia permette di gestire la velocità della vasca, del braccio di impastamento, l'inversione nella rotazione dello stesso, la programmazione dei tempi in prima e seconda velocità, eventuali tempi di riposo, riavvii programmabili e spegnimento automatico in situazioni limite dove la temperatura dell'impasto superi determinati standard lavorativi. Proprio la temperatura dell'impasto, elemento determinante nella qualità del prodotto finale, viene condizionata dalla tipologia di macchina e dal modo con cui essa lavora l'impasto.

Valutati questi punti importanti la scelta nell'acquisto di una impastatrice si restringe in tre tipologie che differenziano nel nome per l'utensile responsabile dell'impastamento. Come sono strutturate ?

Sono macchinari composti da un corpo dove sono installati uno o due motori elettrici (a seconda del modello) e attraverso l'utilizzo di cinghie dentate o catene, fanno ruotare una vasca in acciaio inox di forma cilindrica ed un utensile che può essere a forcella, a spirale, a braccia tuffanti, dotate di una griglia di protezione che, se sollevata in fase di impastamento, blocca la macchina garantendo la massima sicurezza per l'operatore.

L'impastatrice a forcella è caratterizzata da una vasca che ruota e un braccio di impasto dal quale prende il nome. Ha una bassissima produttività dovuta alla lentezza nell'impastamento che può arrivare fino a trenta minuti. Adatta alla lavorazione di impasti asciutti con un'idratazione massima del 65%, non ha caratteristiche idonee per lavorazioni di impasti più idratati. Grazie alla sua lenta andatura cede all'impasto pochi gradi di riscaldamento (circa 3° a 6°) ed è ottimale per la realizzazione di prefermenti.



L'impastatrice a "braccia tuffanti", apparsa sul mercato all'inizio del 1900, ha un costo di acquisto elevato, strutturalmente molto ingombrante; progettata per lavorare impasti idratati dal 60% al 75%, è composta da due braccia meccaniche il cui movimento simula il lavoro delle braccia dell'uomo. I due utensili - chiamati "forcola" e "spatola" - sono collegati a due dischi che ruotano in senso contrario simultaneamente. Questa modalità di impastamento permette, attraverso la rotazione della vasca, di miscelare tutti gli ingredienti dell'impasto e con le braccia tuffanti raccoglierlo dalla vasca tirandolo verso l'alto, per poi successivamente rilasciarlo verso il basso. Il risultato è un impasto realizzato mediamente in 15-20 minuti con un'ottima ossigenazione, omogeneo ed uniforme. Ha un riscaldamento termico ceduto che solitamente va dai 6° ai 12° a seconda del modello e dalle caratteristiche tecniche. È ideale per la produzione di grandi lievitati quali panettoni e colombe.

L'impastatrice a spirale, probabilmente la più venduta e nata dall'esigenza del mondo industriale di diminuire i tempi di produzione, è adatta a qualsiasi tipologia di impasto. È dotata di un motore elettrico che movimenta sia una vasca in acciaio inox che un braccio chiamato spirale; questa genera una pressione dall'alto verso il basso e la presenza di un piantone centrale tagliapasta evita che l'impasto diventi un blocco unico, migliorando il rendimento della stessa. Può essere dotata di uno o due motori ove uno movimenta la vasca e l'altro la spirale: ciò permette in fase di lavorazione di azionare la seconda velocità solo alla spirale mantenendo la velocità della vasca inalterata. L'evoluzione nella fabbricazione di questi macchinari ha portato ad avere vasche in acciaio sempre più



raggiate in maniera che la spirale possa lavorare anche piccole quantità di farina in presenza di grandi vasche. Hanno la capacità di impastare in 10-12 minuti con idratazioni che arrivano fino al 90%. Possono essere dotate di un termometro incorporato che tiene controllata la temperatura dell'impasto e, qualora questa superi la soglia massima impostata, il macchinario si ferma automaticamente. La temperatura infatti è l'unico aspetto "negativo" perché cede gradi in fase di impastamento (dai 9° a 18°). I modelli più avanzati sono provvisti di uno schermo touch screen dove è possibile invertire il senso di marcia (ottimale per la realizzazione di prefermenti tipo biga) o selezionare il numero di giri della vasca e della spirale o secondo la ricetta. In alcuni casi la testa è sollevabile agevolando l'estrazione dell'impasto. La possibilità di scegliere impastatrici con voltaggi differenti al classico 380V trifase ha reso possibile l'acquisto di questi macchinari monofase 220V con vasche di piccole dimensioni ad un prezzo contenuto e trasportabili con più facilità.

Aggiungerei la quarta tipologia di impastatrici in commercio, la planetaria. Non la inserirei fra le impastatrici ideali per la pizzeria o per la panificazione, ma più orientate per la cucina e la pasticceria. Sono estremamente versatili e maneggevoli, con la capacità di utilizzare diversi utensili di lavorazione (frusta a filo, foglia e il gancio) mantenendo un solo macchinario. Hanno delle vasche poco capienti e l'utensile si muove ellitticamente creando equilibrio e omogeneità. Questo metodo di impastamento però causa un altissimo riscaldamento termico ceduto all'impasto ed è per questo

motivo che non viene utilizzata in pizzeria. Nella scelta d'acquisto la valutazione è orientata principalmente verso materiali di costruzione in cui il metallo deve prevalere rispetto alla plastica pressurizzata. Un altro aspetto non da poco è la potenza; più è elevata più sarà prestazionale la macchina. Le planetarie in commercio sono prodotte con motore a presa diretta o indiretta. Le più diffuse sono a presa indiretta, a mio avviso poco efficienti e destinate a usurarsi nel tempo. La differenza fra la presa diretta e indiretta consiste nel fatto che in quella diretta il motore ha un aggancio a cui vanno collegati direttamente tutti gli accessori. Esprimono ottime prestazioni anche con basse potenze abbattendo i consumi. Il motore indiretto invece si avvale di un sistema sofisticato di cinghie che muovono degli ingranaggi che permettono il movimento degli accessori. Un sistema a mio avviso delicato e destinato ad usurarsi nel tempo. Tornando alla nostra domanda iniziale, il consiglio è anzitutto capire il prodotto che si vuole realizzare e di conseguenza acquistare per competenza. Si vuole realizzare la pizza classica a bassa idratazione in ambienti caldi? Ottima è la forcella. Si realizza una pizza ad alta idratazione? La scelta cadrà probabilmente sulla spirale a due velocità. Si producono i panettoni e si fa anche panificazione in pizzeria? Si opterà quella a braccia tuffanti che ossigena bene gli impasti. Se poi si vuole sperimentare a casa propria degli impasti per la pizza o per il pane la planetaria è il macchinario ideale.

A ognuno la sua!





MECNOSUD

Mecnosud... spezzatrici-arrotondatrici per pizzeria, panificio e pasticceria

MECNOSUD SRL
Zona Industriale Valle Ufita
83040 Flumeri (AV)
tel. +39/0825443185 - 89
mecnosud@mecnosud.com



Il marchio **Mecnosud** è da sempre associato alla produzione di macchine da impasto per la pizzeria, la pasticceria e la panificazione. L'azienda è ormai tra i leader nella costruzione di impastatrici a spirale, a forcella ed a bracci tuffanti, sia per uso professionale che per uso domestico.

A ciò ha affiancato la linea pasticceria, con l'introduzione delle mescolatrici planetarie e delle sfogliatrici. Inoltre negli ultimi anni ha ampliato ulteriormente la propria gamma, con la realizzazione della linea taglierine per pane e spezzatrici per la pasta le spezzatrici idrauliche quadrate per pasta, sono adatte alla spezzatura di pasta per pane e, grazie alla possibilità di applicazione di griglie speciali, si prestano alla realizzazione di qualsiasi formato di prodotto (ciabatte, panini, baguette, etc).

Ma l'ultimo prodotto presentato in ordine di tempo, è la linea delle spezzatrici - arrotondatrici, idonee a realizzare palline di pasta per pizzeria e panificio.

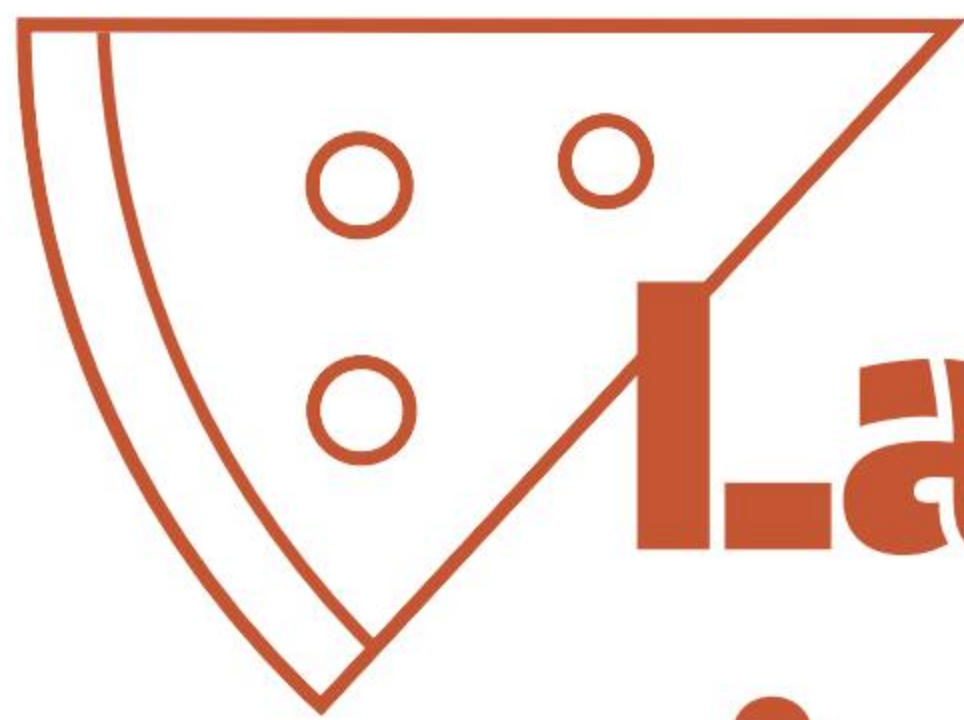
La spezzatrice - arrotondatrice è una macchina rapida, affidabile e performante che, oltre a dividere l'impasto, permette di ottenere palline di peso e forma uguali, caratterizzati da una superficie uniforme e liscia.



Nella spezzatrice - arrotondatrice le fasi di pressatura, taglio ed arrotondatura, studiate appositamente al fine di non maltrattare e rovinare le caratteristiche del prodotto, avvengono manualmente (versione DR-M) oppure in modo completamente automatico (versione DR-A).

Le spezzatrici - arrotondatrici, sono disponibili nei modelli da 15-22-30-36 divisioni, sia nella versione manuale (DR-M), che automatica (DR-A).

Grazie alla elevata qualità costruttiva ed al risultato finale che ne consegue, le spezzatrici - arrotondatrici Mecnosud, sono utilizzate e consigliate dalle principali associazioni di pizzaioli e panettieri.



La parola ai pizzaioli Il “segnalatore”

Nome: Renato | Cognome: Pancini

Pizzeria: Al Foghèr

Indirizzo:

Ponte alla Chiassa, 78 (AR)

Pizzeria: Al Foghèr Classic

Indirizzo: Corso Italia, 40 (AR)

www.pizzeriaalfogher.com



Storia professionale

Dal 1986, Al Foghèr è un punto di riferimento in terra d'Arezzo per la creazione e la realizzazione della buona pizza. Pizza classica, pizza contemporanea o pizza dessert: ogni piatto nasce dalla perfetta combinazione tra innovazione, ingredienti di prima qualità e studio di nuovi sapori, il tutto adagiato su una base sapientemente lavorata e digeribile, in linea con la crescente richiesta di una dieta sana ed equilibrata. La pizzeria Al Foghèr, fin dall'apertura, ha rivolto le sue attenzioni al benessere del consumatore, privilegiando la scelta delle migliori farine e la selezione di ingredienti di prima qualità, di stagione e del territorio. La passione e la professionalità della famiglia Pancini hanno permesso di valorizzare i singoli sapori attraverso un perfetto connubio tra impasti e farciture, trasformando le pizze in piatti di alta cucina capaci di regalare emozioni e di trasformare ogni cena in un'esperienza indimenticabile. Questo processo richiede cura e dedizione verso tutte le fasi della lavorazione, rendendo così naturale e necessario il passaggio verso il “solo-pizza” ad Arezzo che ne caratterizza oggi l'identità.

La pizza di Renato

“Una pizza buona, sana, equilibrata ed estremamente digeribile parte dalle basi: anni di esperienza ci hanno permesso di arrivare a una sapiente lavorazione degli impasti dove i processi di maturazione e di lievitazione avvengono con molta lentezza, fino a quarantotto ore. Gusto, creatività e continua innovazione. La pizza contemporanea è un piatto sano e gustoso che ricerca la massima espressione del gusto italiano attraverso un lungo ed elaborato studio delle farine e delle farciture. Le migliori pizze di Al Foghèr nascono da ingredienti e tecniche di lavorazione che privilegiano l'esplosione nel palato di ogni singolo sapore e la digeribilità, a tutto vantaggio del benessere del consumatore.”

La pizzeria consigliata

“Consiglio Pier Daniele Seu di Seu e la sua pizza Illuminati a Roma, perché rappresenta l'avanguardia della pizza Italiana.”

La ricetta

La Marinara Dei Signori, con salsa di pomodoro pugliese, aglione della Valdichiana, basilico, capperi di Pantelleria, olive taggiasche, origano e acciughe del Cantabrico.



Pizza Blackalà

Il “segnalato”

Nome: Pierdaniele

Cognome: Seu

Pizzeria: Seu Pizza Illuminati

Indirizzo: Via A. Bargoni, 10-18 (RM)

<https://seu-pizza-illuminati.business.site/>

Storia professionale

“Ho cominciato ad appassionarmi al mondo della pizza intorno a 23 anni e, dopo averne approfondito le tecniche da autodidatta, ho iniziato a lavorare in un locale che proponeva pizza romana, stesa al matterello.

In seguito, ho fatto esperienze in diverse pizzerie della capitale, ottenendo una grande attenzione di pubblico e addetti ai lavori e nel 2016 ho vinto il premio come Miglior Pizza Chef Emergente, organizzato da Luigi Cremona e Lorenza Vitali.

Nel 2017 mi viene affidata la gestione della pizzeria del Mercato Centrale di Roma e, l'anno successivo, insieme a mia moglie Valeria Zuppardo, ho aperto “Seu Pizza Illuminati”. Nel 2020 ho aperto la mia pizzeria all'interno del Bulgari Resort Dubai. Dal 2022 la mia pizza si trova anche al W Hotel Rome, a due passi da via Veneto ma già nell'anno avevo precedente avevo dato vita a un temporary restaurant chiamato TAC - Thin & Crunchy, dove propongo la pizza romana, sottile e croccante. Dal 2019 la guida Pizzerie d'Italia del Gambero Rosso mi ha assegnato i “Tre Spicchi”, confermati anche quest'anno con 93 punti e, sempre dal 2019, sono presente nella guida 50 Top Pizza, che quest'anno mi ha assegnato il sesto posto nella classifica “Italia” e l'ottavo posto nella classifica “Mondo”. Nel 2022 sono stato premiato dalla guida di Identità Golose, come Miglior Pizzaiolo dell'Anno.

La pizza di Pierdaniele

“Un impasto leggero, arioso e digeribile arricchito di topping creativi, con un'attenzione maniacale alla qualità delle materie prime utilizzate. La mia pizza parla un linguaggio contemporaneo, in un locale moderno e di tendenza. L'obiettivo che mi sono sempre posto è quello di elevare la pizza ad esperienza gastronomica di altissimo livello”.

La ricetta

“La pizza che voglio proporvi è la “Blackalà”, il cui nome è un gioco di parole tra black e baccalà. Gli ingredienti del topping sono: stracotto di baccalà al nero di seppia, mozzarella di bufala, chips di nero di seppia, maionese al nero di seppia e shiso red”.



TRA FORMA E SOSTANZA

**La straordinaria storia
di Gennaro Battiloro**

di Antonio Puzzi

Circondato da una famiglia di pizzaioli, chef e barman, cresce con il mestiere nel sangue. Un po' pazzo, un po' vulcanico ma soprattutto "diverso", nella mente e nell'identità.

Gennaro Battiloro ha un cuore che batte "forte e sempre" (per usare un'espressione cara al mondo pubblicitario) a Sud ma il suo progetto di vita e professionale è ben piantato nel cuore dell'Italia.

Tra emozioni e capacità imprenditoriale, provo a raccontarlo in questo dialogo "tra forma e sostanza".



Chi è Gennaro Battiloro? Qual è la tua storia?

"Faccio esperienze prima nelle cucine di grandi alberghi e ristoranti in giovane età, poi in pizzeria da mio zio Peppe a Torre del Greco rimango folgorato dall'unione di lievito, acqua e farina: una folgorazione che durerà per sempre, avendo dentro di me un fuoco che arde e cresce giorno per giorno sempre di più. Ho fatto esperienze nel mondo tra Los Angeles, New York, Londra, Milano, Napoli, la Thailandia, Gran Canaria, Miami, Messico: di tutte queste, porto ancora con me le influenze culturali nelle mie ricette, unendole alla mia tradizione napoletana che trova fondamento nel ricordo dell'infanzia, di mia nonna, di tutti i ricordi belli, insomma."



Quando nasce la tua pizzeria?

"Nel 2018. È quello l'anno in cui apro la mia pizzeria in Versilia, vicino Forte dei marmi: BATTIL'ORO Fuochi+Lieviti+Spiriti. Mi vengono riconosciuti premi prestigiosi come il Pizzaiolo dell'anno per L'Espresso, Pizzaiolo dell'anno per Identità Golose, Maestro degli Impasti per il Gambero Rosso, 3 Spicchi per il Gambero Rosso e anche la Migliore proposta di bere miscelato in abbinamento alla pizza, sempre secondo il Gambero Rosso. E pensare che da giovane non avevo voglia di fare niente, tutti mi davano per spacciato: ho fatto ricredere tutti!"

A che età hai iniziato a fare pizza e come è cambiato negli anni il tuo modo di fare la pizza?

"Inizio a fare pizza intorno ai 18 anni. Ovviamente ancora oggi mi ritengo in evoluzione. Gli inizi sono un po' uguali per tutti: si parte dalle basi fino a sviluppare, man mano, nel tempo, una propria idea di impasto e, nel mio caso proprio, di pizzeria. Personalmente cerco di migliorarmi ogni giorno, cercando di portare l'impasto "ad un livello superiore", mettendomi alla ricerca di farine, percentuali, temperature, lieviti... Soprattutto però cerco di sviluppare la mia identità ogni giorno, cercando di comunicarla nel miglior modo possibile al maggior numero di persone possibile."



TRADIZIONE
NAPOLETANA

Il tuo locale ha scelto come claim "Fuochi Lieviti Spiriti": perché? Come nasce quest'idea?

"Fuochi+Lieviti+Spiriti è un claim che nasce dall'esigenza di comunicare in maniera diversa e originale ciò che il cliente trova come proposta all'interno del locale. I fuochi sono quelli della passione, del forno da cui escono le pizze, della fiamma che arde. I lieviti sono quelli degli impasti e dei cocktail che noi abbiniamo, da menù, come proposta di degustazione. Gli spiriti sono infine sia i cocktail sia lo "spirito" inteso come "allegria". Soprattutto quella che si prova nel bere questi prodotti."

Che tipo di pizza fai? Come la descriveresti? Napoletana? Contemporanea?

"È la mia pizza: artigianale, all'occhio ovviamente napoletana ma con un cornicione nella media, non spropositato. Tutto deve avere un equilibrio: dall'impasto ai topping, alla cottura."

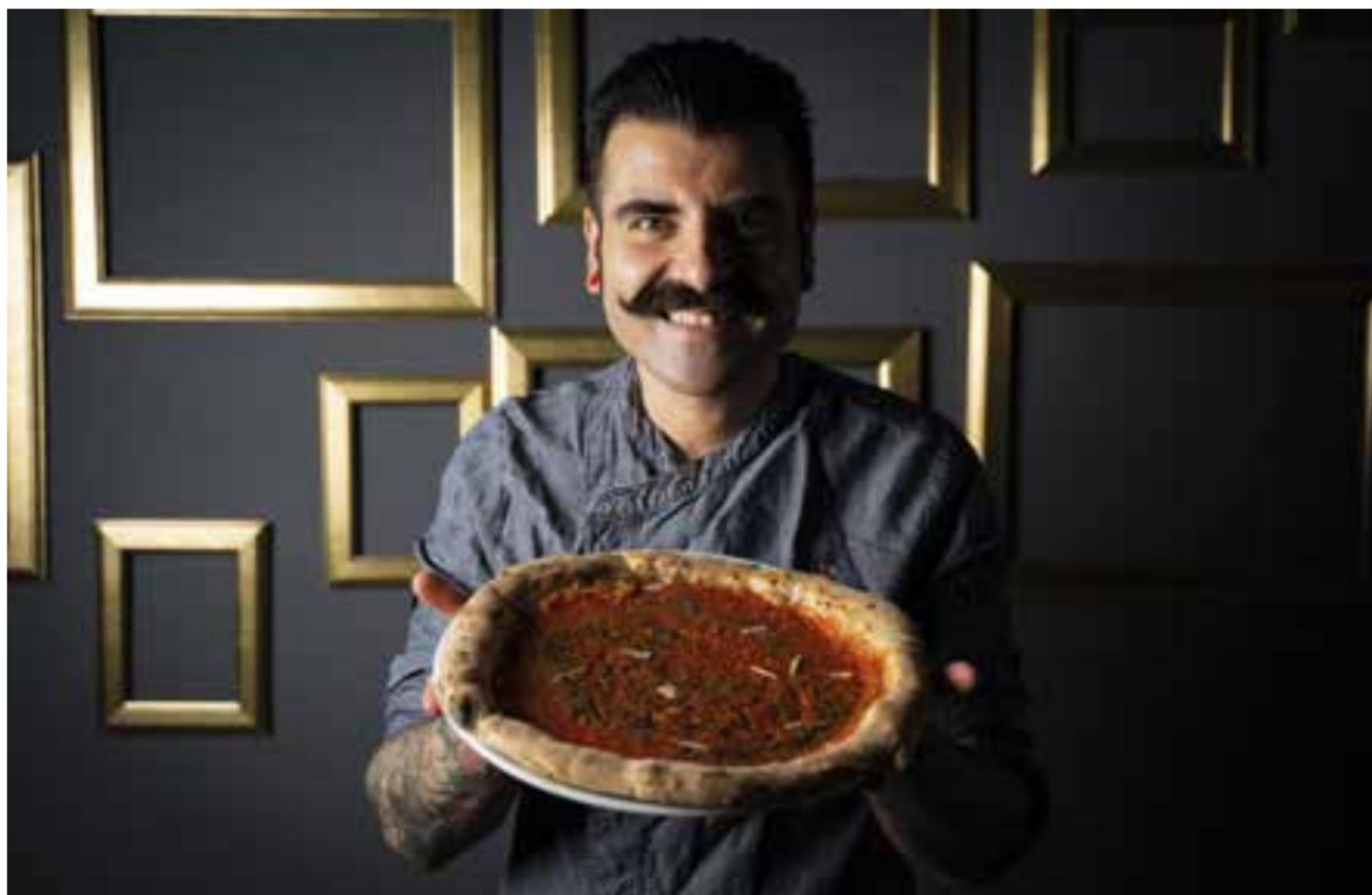


Quanto conta oggi la comunicazione per essere apprezzato dal pubblico?

"È fondamentale, è tutto. Ha più successo una persona poco brava ma che comunica da fenomeno anziché un fuoriclasse che comunica uno schifo: è sempre stato così, la meritocrazia non esiste e non esiste nemmeno il "l'ho fatto prima io". Vince chi lo fa meglio, ovviamente comunicandolo meglio di tutti."

Qual è il tuo pubblico?

"La mia pizza e la mia Identità sono di tutti, di chiunque si senta emozionato nel provarla come esperienza. Dobbiamo essere bravi a comunicarla. Mi viene la pelle d'oca dall'emozione nel vedere un consenso così ampio in soli 4 anni: la strada è lunga ma stimolante."



VINCE
CHI LO
FA ME-
GLIO

RISPARMIA
FINO AL 64%

NUOVA INDUSTRIA 4.0



TOUCH SCREEN
Funzionalità e
semplicità in un touch.



MULTIFUNCTION
3 forni in 1: Pizzeria,
Pasticceria, Panetteria.



ERGONOMIC OPEN
Sportelli frontali
controbilanciati.



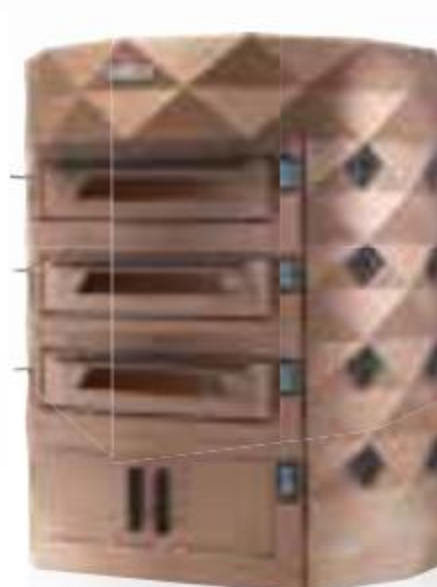
HEATING SPEED
Ultra velocità di
riscaldamento.

SIMULAZIONE COSTO SU UNA SPESA DI **10.000€**
MENO IL CREDITO D'IMPOSTA 4.0: - **4.000€**
MENO L'AMMORTAMENTO ORDINARIO: - **2.400€**
COSTO FINALE EFFETTIVO SOSTENUTO: 3.600€

Con i nuovi incentivi statali paghi **il tuo nuovo forno meno del prezzo originale** con un risparmio effettivo **fino al 64%**, applicabile su tutti i nostri **forni modulari** con comando **touch screen** e **APP dedicata**.



BULL Design: Raffaele Gerardi



DIAMOND Design: Matteo Beraldi



VISOR Design: Lorenzo Remedi

Italforni Pesaro s.r.l.

Via dell'Industria, 130 - Loc. Chiusa di Ginestreto
61122 Pesaro (PU) Italia - Tel +39 0721 481515
info@italforni.it - www.italforni.it


ITALFORNI

La pizza napoletana è ancora quella più ricercata anche nel resto d'Italia e del mondo?

"Nonostante i grandi progressi, la pizza napoletana resta la più bistrattata di tutte le pizze, soprattutto da chi le fa. Mi duole dire che la maggior parte dei pizzaioli non la sa fare. Bisogna essere umili e sapersi migliorare per crescere ogni giorno. Ad oggi invece vedo sempre più persone sporcarsi poco le mani e fare i professori su Instagram, il che non aiuta alla reputazione della pizza napoletana. Per me resta probabilmente la più ricercata ma, se fatta bene, qualsiasi tipologia di pizza è buona. Per questo, mi piacerebbe vedere in giro professionisti più seri e dediti alla causa, invece di star inutili e sconosciute su Internet."



Chiudiamo con qualcosa di bello. Quali sono i pilastri della tua vita, le tue star "utili", per parafrasare la tua ultima riflessione?

"Mio padre è il pilastro della mia vita, la persona alla quale devo tutto quello che sono oggi: mi ha fatto da mamma, da padre, da amico, è la mia forza d'animo, la spalla sulla quale ho sempre potuto contare. Purtroppo mia mamma è mancata presto e per noi non è stato facile. Siamo persone che viviamo d'amore e di emozioni e le trasmettiamo ai nostri clienti."

Lui mi aiuta anche in pizzeria. Valentina rappresenta la speranza nelle nuove generazioni, è la mia fidanzata da tre anni e mi ha fatto ricredere sulla fiducia reciproca, sul sostegno, sulla tranquillità, sull'amore vero. Oggi per me l'amore è un porto sicuro dove si può crescere insieme in maniera sana e pulita. Anche lei lavora con noi e ad oggi gestisce la sala. In maniera diversa, ovviamente, sono la mia sicurezza."





**STRA[®]
PIZZA**



**Se vuoi la
Vera Napoli
scegli BellaNapoli!**

La pizza napoletana non ammette imitazioni.

Cornicione alto e soffice che racchiude un cuore morbido e ricco dei migliori ingredienti. Questa è l'essenza della vera Napoli che ritrovi con le nostre farine approvate da AVPN.



A ognuno la sua farina
Perteghella[®]

www.perteghella.it

[@farine.perteghella](https://www.facebook.com/farine.perteghella)
[@molino_perteghella](https://www.instagram.com/molino_perteghella)

UNA FARINA TUTTA PER ME.

LA PIZZA 100% HOME-MADE DI ANTONIO POLZELLA

di David Mandolin



**CRESCIUTO
TRA IL FORNO
E I FORNELLI
DELLA MAMMA
E DELLA ZIA NEL
RISTORANTE
DI FAMIGLIA,
ANTONIO
POLZELLA HA
CAPITO SIN DALLA
GIOVANE ETÀ CHE
SAREBBE STATA
LA PIZZA IL SUO
“VERO AMORE”.**

Così, nel 2003 frequenta la Scuola Italiana Pizzaioli a Montecatini. “Era un’epoca - dichiara Antonio - in cui ancora il concetto di pizza gourmet era di là da venire ed è lì che è esplosa la mia passione”. Ed è proprio in quell’anno che inizia la grande epopea dei Campionati Mondiali della Pizza, dove la sua pizza ai porcini si classifica tra i primi 30 e l’anno successivo sale sul gradino più alto del podio con la sua “Follie Primavera”, una vegetariana a base di asparagi, porri, brie, zucchine, pistacchi e patate cotte sotto la cenere, grattugiate insieme al parmigiano. Da quel momento, può vantare un palmares eccellente, a partire da quello forse più curioso, assegnato dal Bargiornale in collaborazione con il Sole 24 ore che premiava il “miglior menù della pizza” al mondo su oltre 150 carte. Nel 2012, Antonio apre la pizzeria Giotto Maestro della Pizza a Miami e nel 2014 si iscrive all’Università della Pizza di Vighizzolo d’Este.



Nel 2016 ottiene 2 spicchi nella prestigiosa guida “Pizzerie d’Italia” del Gambero Rosso e l’anno successivo è a Identità Golose. Nel 2018 arrivano i Tre Spicchi e nel 2020 la 41a posizione in 50 Top Pizza. Da quest’anno è inoltre socio di “CHIC, Charming Italian Chef”, un’associazione che riunisce un centinaio di grandi professionisti (oltre cinquanta stelle Michelin) che propongono una cucina creativa, nel rispetto delle materie prime di cui è ricco il nostro Paese.





COME HA CONQUISTATO IL SUO PUBBLICO?

“Penso che, attraverso le mie creazioni, sono riuscito ad esprimere un nuovo concetto di pizza in cui ciò che viene esaltato è la genuinità e la ricercatezza degli ingredienti. Uno dei miei punti di forza è sicuramente anche quello di dare la possibilità ai miei clienti di soggiornare presso la mia struttura: l’hotel residence “La Ventola”. Tutto parte però da due elementi essenziali di cui mi prendo personalmente cura: il lievito madre, che rinfresco quotidianamente e che è base indispensabile per gli impasti insieme alla farina. La farina è l’altro ingrediente che non solo seleziono, ma che macino personalmente a partire da una selezione di grani che coltivo nella campagna circostante.”

QUINDI LEI HA UNA FARINA HOME-MADE?

“Esatto. Nei dintorni di Cecina, all’altezza di Collemezzano, coltivo con la mia famiglia 11 ettari di terreno, tutti dedicati ai grani antichi: l’Andriolo, ricco di polifenoli; il Gentil Rosso, dalla spiga alta e rossiccia, povero di glutine ma ricco di proteine; il Verna, tipico toscano, rustico e antico e il farro monococco. Accanto alla coltivazione, l’attività di molitura avviene proprio nel mio ristorante, nel laboratorio a vista con un vero mulino in cui macino le mie farine di tipo 1, 2 e integrale.”

E, PER UN IMPASTO FATTO CON UNA FARINA COSÌ, SONO NECESSARI ANCHE INGREDIENTI PER IL CONDIMENTO DI PARI IMPORTANZA, GIUSTO?

“Sì. E, negli ultimi anni, il protagonista sulle mie pizze è il mio orto, dove coltivo pomodori di ogni tipologia e molte verdure di stagione. Altro ingrediente fondamentale nei miei condimenti è l’olio Hinøial, da olive provenienti dalle mie terre. Ultima novità, che ho aggiunto questo anno, è la birra artigianale “La Mi’ Bimba”, prodotta con i miei grani dal birrificio “La Mi’ Birra”, con una dedica speciale alle mie bambine.”

HOTEL RESIDENCE “LA VENTOLA”





**SCUOLA ITALIANA
PIZZAIOLI**

Scuola di alta formazione professionale.

IL VALORE DELL'ESPERIENZA

CORSI PROFESSIONALI PER PIZZAIOLI DAL 1988

CORSO BASE

CORSO DI ALTA FORMAZIONE

CORSO COMPLETO SENZA GLUTINE

CORSO FORMAZIONE PROFESSIONALE PIZZAIOLO

CORSI DI SPECIALIZZAZIONE

www.scuolaitalianapizzaioli.it

TRA LE TANTE CREAZIONI PREMIATE, QUAL È LA PIZZA CHE MEGLIO RAPPRESENTA ANTONIO POLZELLA?

“Sicuramente ‘A Vada. La pizza è divisa in otto spicchi, con pomodoro canestrino toscano, mozzarella a fette, basilico croccante e in crema, completata con farro monococco soffiato di nostra produzione. Viene presentata in tre varianti: la classica così descritta, ‘A Vada a mare, con l’aggiunta di alici del Cantabrico e ‘A Vada a terra con l’aggiunta di prosciutto crudo “Pratomagno”.”

SECONDO LEI, QUAL È LA TRADIZIONE DELLA PIZZA NEL CENTRO ITALIA?

“Penso che la pizza tradizionale del centro Italia sia rappresentata al meglio dalle mie creazioni: impasti non troppo sottili, lievitati per almeno 48 ore e un bordo leggermente più accentuato, con una base croccante che si mantiene tale anche quando si raffredda.”

COME DESCRIVEREBBE LA SUA PIZZA? TRADIZIONALE O INNOVATIVA?

“Le mie pizze sono il frutto dell’unione tra esperienza e tradizione: la famiglia mi ha trasmesso l’amore per la coltivazione e la genuinità delle materie prime, ricercata nelle mie terre. Allo stesso modo, l’esperienza mi ha invece aperto gli occhi in una prospettiva futura, andando alla ricerca della continua innovazione. Che sia cotta al vapore, nel padellino, sulla pietra refrattaria, fatta con il lievito madre, lievitata a lungo, molto idratata, gluten free (e potremmo ancora continuare),

IL FUTURO DELLA PIZZA DEVE RISPETTARE LA RELAZIONE “CIBO=SALUTE”.

Senza trascurare la semplicità e la classicità, che sono amate soprattutto dagli stranieri. Il cliente oggi è sempre più esigente e preparato, chiede ingredienti particolari: i migliori. È inoltre cresciuta l’attenzione verso le intolleranze: tra i miei clienti, almeno uno su 5 mangia pizza senza glutine e il mio locale è attrezzato per proporre pizze senza lattosio, oltre a essere certificato dall’Associazione Italiana Celiachia.”



A cura della redazione

La mia pizza

*Autore: Piergiorgio Giorilli**Edizioni: Gribaudo**Anno di edizione: 2018**Pagine: 160**Prezzo di copertina: € 19,90*

*Un libro per fare
una buona pizza
in casa ma che sa
strizzare l'occhio
ai professionisti.*

Dopo “Il grande libro del pane” del 2015 e “La lievitazione lenta” del 2016, Piergiorgio Giorilli pubblica nel 2018 questo libro sulla pizza, sbancando le classifiche dei testi di cucina grazie a un volume che è ancora oggi un best-seller e in cui sono raccolte 60 ricette pensate per fare una buona pizza in casa ma che strizza l’occhio ai professionisti.

La carriera di Giorilli inizia nel 1959 quando intraprende con il padre il lavoro nel laboratorio di famiglia. Nel 1986 è nominato Cavaliere della Repubblica Italiana dal Presidente Francesco Cossiga e l’anno successivo dà vita alla propria attività di Maestro Panificatore. Nel 1990, grazie a un progetto del Ministero degli Esteri, va in Guinea per istruire un gruppo di locali nella gestione di Cooperative per la produzione di pane. Nel 1995 è coautore di “Il Pane - Un’arte, una tecnologia” (Lucisano - Zanichelli) che vedrà una nuova edizione nel 2003 con il titolo “**Panificando...**” scritto con Elena Lipetskaia. Nel 2007 riceve la distinzione onorifica di Commendatore dell’Ordine “Al merito della Repubblica Italiana” e nel 2010 viene nominato Ambasciatore Onorario dell’Italian Hospitality per meriti nel settore della gastronomia e per il lavoro di sviluppo e conoscenza della gastronomia Italiana in Italia e nel Mondo.

In questo libro si trovano ricette di pizze originali, fritte, gluten free e tante proposte gourmet, ma anche focacce e idee dolci che si fondono però con la ricerca di nuovi impasti e la scelta di materie prime d’eccezione, per accostamenti di ingredienti non scontati. Per la stesura del volume, Giorilli si è avvalso della collaborazione dello chef Walter Zanoni che il “commendatore” paragona a un sarto “capace di confezionare gli abiti più belli per una pizza che, diventata gourmet, si veste di nuovi colori e sapori”. Il volume parte da un glossario sulla farina e analizza le tipologie di farine, soprattutto la semola di grano duro, il farro. Grande attenzione dedica poi anche agli altri ingredienti, a partire dall’acqua e dal sale, facendo però una riflessione più ampia sul lievito, specie sul lievito madre. L’olio chiude la sezione prima di passare agli impasti, sia diretti che indiretti, ben spiegati analiticamente in quattro fasi: preparazione, fermentazione, modellatura e cottura, specificando per ciascuno a che temperatura dovrà essere lavorato e conservato. Per ciascuna preparazione, viene poi suggerito il tipo di cottura da utilizzare e anche con quale modello di impastatrice lavorare.

Un libro per tutti, dunque, sì ma rivolto soprattutto a chi ha voglia di costruire una propria home bakery.





CHE LA FORZA SIA CON TE!

FORTE E STABILE, PER ALTE IDRATAZIONI,
VIENNA è la farina per eccellenza in caso di
viennoiserie e grandi lievitati:
panettoni, pandori e colombe.
100% naturale, senza enzimi e additivi.



molinsonaldoni.it



CASSA, SMARTPHONE E APP: L'evoluzione digitale del POS



RCH PAY: L'EVOLUZIONE DEI PAGAMENTI ELETTRONICI

Inizia subito ad accettare pagamenti da carte, wallet e dispositivi contactless con il tuo **smartphone** o **tablet Android**. RCH Pay è l'app che rende i **pagamenti nel tuo punto vendita ancora più agili e semplici** senza ricorrere a POS aggiuntivi, cavi e ulteriori hardware. Nessun costo di attivazione e nessun canone mensile.

Scarica subito RCH Pay da Google Play Store e utilizzala attraverso RCH PayBox per una gestione smart dei pagamenti elettronici in-store.

NESSUN COSTO DI ATTIVAZIONE, NESSUN CANONE MENSILE

* Per sottoscrizioni entro il 31.03.2023



In collaborazione con



www.rch.it

